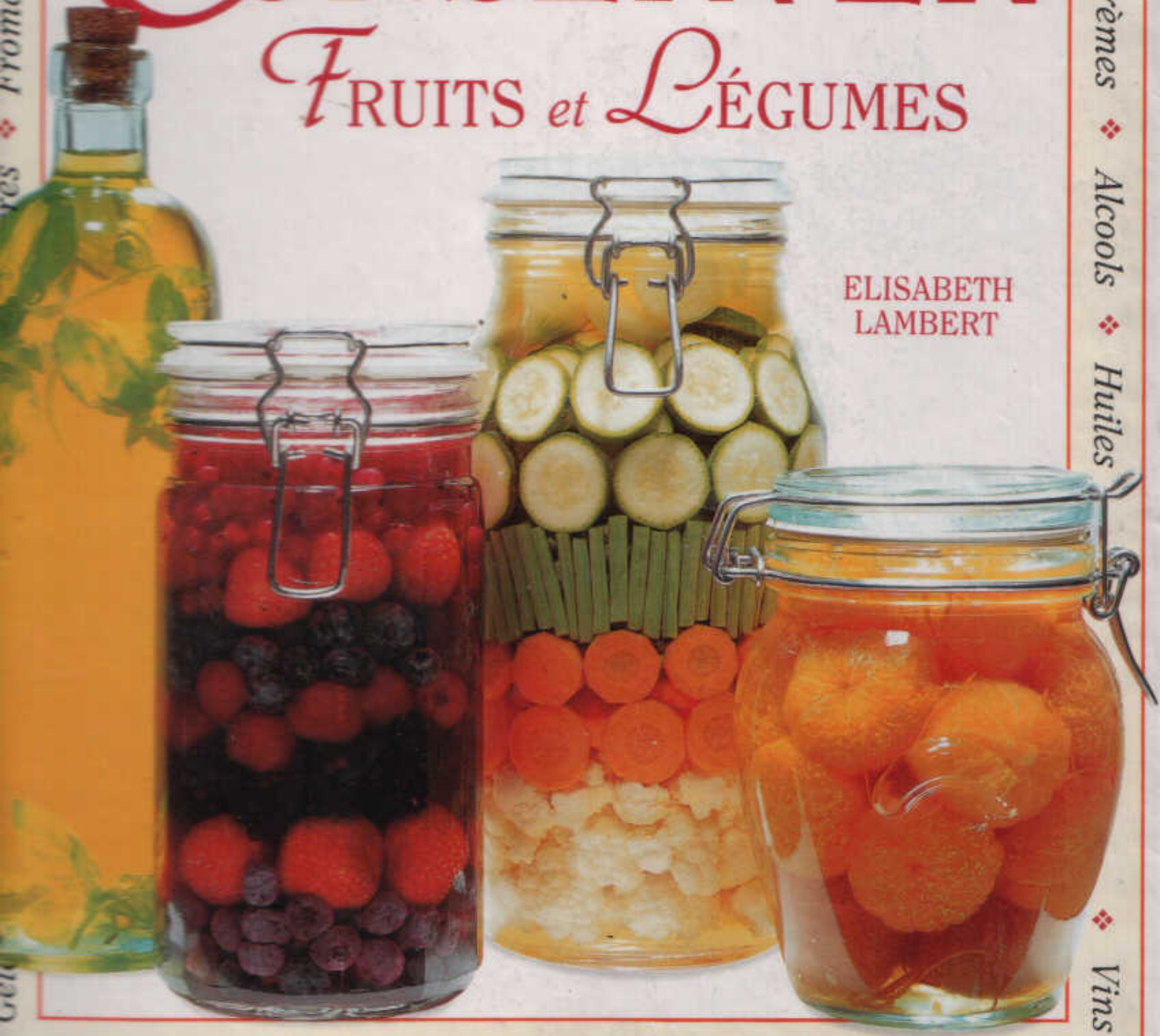
Moutardes ❖ Condiments ❖ Épices ❖ Marmelades ❖ Confitures

L'Art de CONSERVER

FRUITS et LÉGUMES



ELISABETH LAMBERT

Herbes ❖ Fromages ❖ Beurres ❖ Crèmes ❖ Alcools ❖ Huiles ❖ Vins

SOLAR

4/95

139-

L'Art de CONSERVER

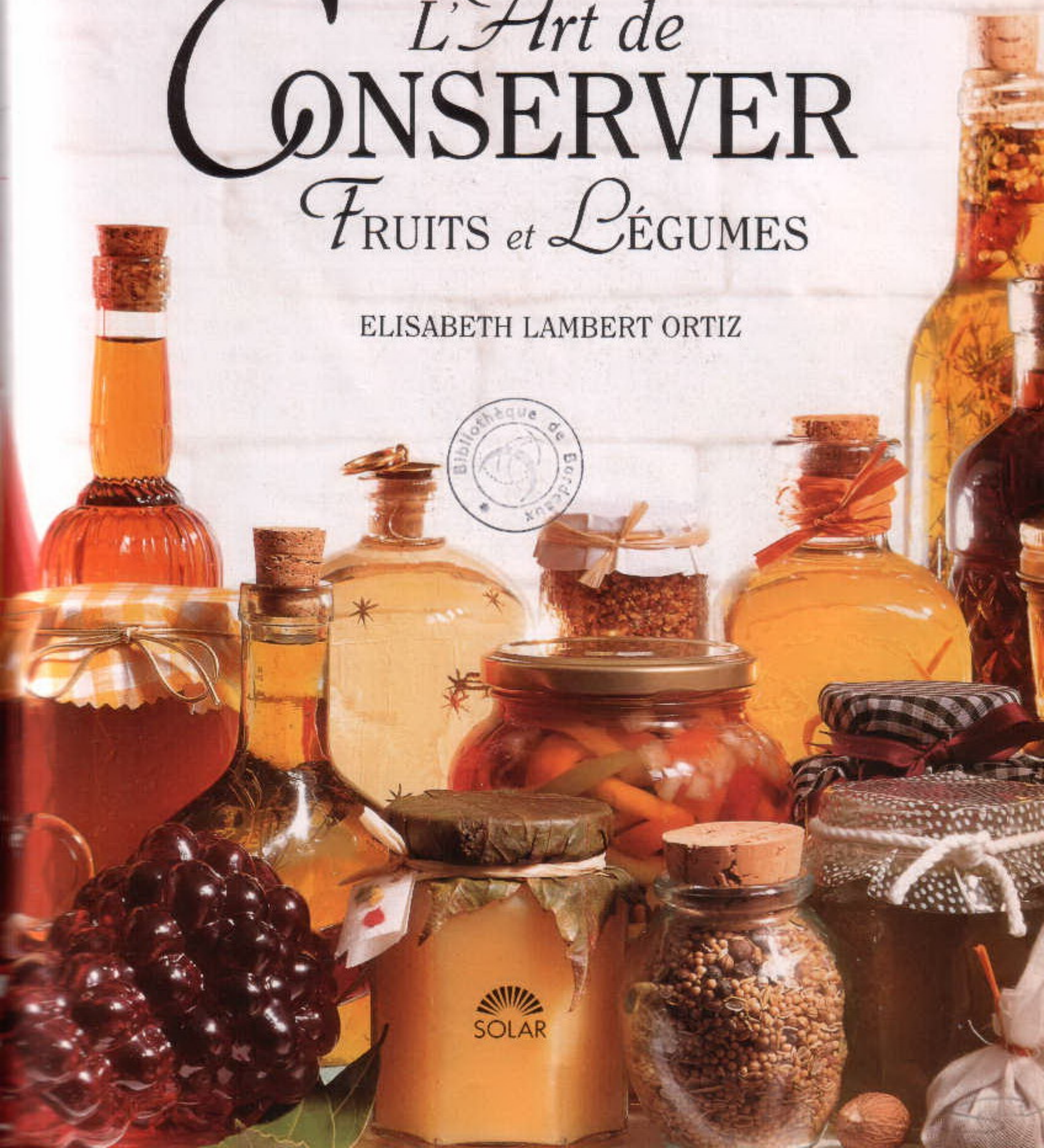
FRUITS et LÉGUMES

641.5
ORT

L'Art de CONSERVER
FRUITS et LÉGUMES

ELISABETH LAMBERT ORTIZ

Bibliothèque de Bordeaux



Avant-Propos

L'art de la conservation peut transformer une simple étagère de placard en une véritable caverne d'Ali Baba regorgeant de délices pour les yeux et le palais, source de plaisirs multiples, où l'on ira puiser le petit cadeau de dernière minute. Une cuisine est un lieu convivial par excellence, et si la transformation des fruits en gelées et confitures, celle des légumes en achards et chutneys, exige que l'on y consacre un peu de temps, elle n'aura rien d'une corvée, pour peu que vous conviiez la famille et les amis, qui ne demanderont pas mieux que de se joindre à vous.

Une touche de créativité peut transformer le plat le plus simple et le plus économique en un véritable festin. Mais il arrive, parfois, que l'imagination fasse défaut et que l'on se trouve à court d'idées. Vous apprécierez, alors, de pouvoir puiser dans vos conserves, dans le réfrigérateur ou dans le congélateur, pour improviser en toute liberté, trouver de nouvelles idées et tester des mélanges classiques ou insolites, pour le plus grand plaisir de vos convives.

Confectionner des conserves peut également procurer une satisfaction supplémentaire, car c'est l'occasion d'utiliser des bocaux, bouteilles et autres boîtes particulièrement esthétiques que l'on avait mis de côté puis oubliés au fond d'une armoire. Enfin, avec un minimum d'ingéniosité et d'habileté, vous pourrez créer de ravissants cadeaux personnalisés en emballant et en décorant des bocaux et des bouteilles, ou en métamorphosant pots, boîtes et paniers, à l'aide de papier de soie aux tons variés, d'étiquettes, de rubans et de cordelières, de façon que le contenant soit à la hauteur du contenu. Car, comme le veut un dicton espagnol – *es mas bueno el vino en bella copa* –, « le vin est meilleur dans un beau verre ».

Elisabeth Lambert Ortiz

Sommaire

Avant-Propos 5

Introduction 8-9

Bouteilles et Bocaux 10-11

Stérilisation et fermeture des bocaux et bouteilles 11

Confitures, Gelées et Autres Douceurs 12-53

Des associations originales de sucre et de fruits

Les Confitures 14
Le matériel 16
Recettes 18-27
Les Conserves de Fruits 28
Recettes 29-31
Les Marmelades 32
Recettes 33-39
Les Gelées 40
Le matériel 40-41
Recettes 41-46
Les Purées de Fruits 47
Recettes 48-50
Les Crèmes aux Fruits 51
Recettes 52-53

Fruits à l'Alcool et Boissons Aromatisées 54-69

Fruits et épices communiquent leurs parfums aux liqueurs et alcools, et s'imprègnent de l'arôme de ces derniers

Les Fruits à l'Alcool 56
Recettes 57-61
Vins et Alcools Aromatisés 62
Recettes 63-65
Cordiaux et Sirops de Fruits 66
Recettes 67-69

Pickles, Chutneys, Moutardes et Condiments 70-105

Des préparations où le vinaigre joue un grand rôle, destinées à accompagner les plats de tous les jours

Fruits et Légumes au Vinaigre 72
Le matériel 74-75
Recettes 76-89
Les Chutneys 90
Recettes 91-99
Les Condiments 100
Recettes 101-103
Les Moutardes 104
Recettes 105

Huiles et Vinaigres Aromatisés 106-121

Huiles et vinaigres émulsifient, aromatisent et conservent les aliments

Les Huiles Aromatisées 108
Recettes 109-112
Les Conserves à l'Huile 113
Recettes 114-116
Les Vinaigres Aromatisés 117
Recettes 118-121

Herbes et Épices 122-131

Les ingrédients indispensables de toute recette culinaire

Mélanges d'Herbes et d'Épices 124
Recettes 125-131

Présentation et Décoration 132-140

Des conseils pour décorer vos conserves, pour votre plaisir ou pour la joie d'offrir

Décoration des Bouteilles 134
Décoration des Pots 136
Idées de Présentation 138
Les Étiquettes 140

Index 141-144

INTRODUCTION

Quand, suivant la ronde des saisons, revient le temps des conserves, la maison s'emplit de parfums délectables.

Avant que la réfrigération et la rapidité des transports permettent que l'on trouve des légumes et des fruits frais en provenance du monde entier toute l'année, conserver les surplus de l'été pour les consommer en hiver était une nécessité. C'est aujourd'hui un plaisir. Que faire de ces tomates gorgées de soleil qui mûrissent toutes en même temps, de ces fruits qui font ployer l'arbre sous leur poids et que nous disputent les oiseaux, de ces tendres et fins haricots verts qui ne tarderont guère à devenir coriaces ?

C'est l'occasion de préparer des conserves, afin de profiter de ces fruits et légumes jusqu'à la récolte suivante et d'en faire cadeau à ses amis. En effet, les occasions ne manquent pas d'emporter avec soi un bocal pris sur une étagère ou dans le congélateur pour faire plaisir à un proche ou au bureau. La nature est un modèle de prodigalité, soyons aussi généreux qu'elle. De plus, lorsqu'on rentre chez soi sans avoir pensé au repas, quel plaisir de pouvoir puiser dans de succulentes réserves qui procurent un avant-goût de printemps !

Les techniques de conservation n'exigent ni savoir-faire ni matériel particuliers. Par ailleurs, faire soi-même ses conserves est un bon moyen d'échapper aux additifs et autres conservateurs utilisés dans l'industrie. Ce peut être également la satisfaction de confectionner des produits de luxe et de créer des spécialités raffinées tout à fait abordables. Pour réussir vos conserves, il ne suffit pas d'avoir le goût de la création : il est indispensable de choisir des produits dont la qualité et la fraîcheur sont irréprochables – une condition facile à remplir, puisque c'est alors que fruits et légumes sont à leur pleine maturité, qu'ils abondent et sont les moins onéreux.

Le plaisir d'offrir et de recevoir remonte à la nuit des temps – il est ancré dans la légende et dans la tradition –, et il semblerait que l'on veuille remettre à l'honneur les conserves maison dans la perspective d'en faire des cadeaux – la tâche de transformer fruits et légumes en achards, pickles, confitures, gelées, marmelades, sirops, vinaigres aromatisés, chutneys et autres condiments s'étant considérablement allégée grâce à l'emploi du robot ménager et du congélateur. Nous disposons aujourd'hui d'ingrédients et d'aromates originaires des pays du monde entier, des herbes que l'on cueille au

jardin aux produits exotiques vendus en grande surface ou dans les boutiques spécialisées, sans oublier les marchés ou les exploitations agricoles où l'on va cueillir soi-même ses fraises ou ses haricots verts. Les voyages sont une excellente occasion d'emporter dans ses bagages de la marmelade de Séville aux amandes, des papayes au rhum et aux pistaches, de la gelée de groseille au porto, ou encore une liqueur aromatisée aux fruits des arbres de votre verger.

L'étiquetage des bocaux et bouteilles est primordial, car on oublie rapidement ce qu'ils contiennent. Il est également prudent de mentionner la date de fabrication, pour des raisons de péremption. Si une simple étiquette est suffisante pour des conserves destinées à être stockées dans un placard ou au congélateur, en revanche, pour un cadeau, on veillera à confectionner ou à se procurer de quoi transformer le récipient en élément décoratif. Avec un minimum d'habileté, il est très facile de calligraphier de jolies lettres au stylo-feutre sur une étiquette, tandis que de petits carrés de tissu imprimé noués sur un couvercle à l'aide d'un joli ruban transformeront un pot ou un bocal ordinaire en un objet du plus grand raffinement. Si les confitures, les gelées et les fruits en conserve sont suffisamment décoratifs pour ne nécessiter aucun apprêt, il est cependant agréable d'apporter une touche personnelle en décorant le récipient qui les contiendra.

Bibliothèque de Bordeaux

Bouteilles et Bocaux

Les récipients en verre sont parfaits pour mettre en valeur les couleurs. De plus, ce matériau n'altère pas le contenu et supporte d'être chauffé, selon les précautions d'usage. On trouve dans le commerce des bouteilles et des pots en verre épais et solide aux formes originales, ainsi que des bocaux spécialement adaptés à une conservation prolongée. La taille et la forme du récipient choisi sont, en général, déterminées par le type du produit qu'il est destiné à contenir : pour les fruits entiers, par exemple, on utilisera de gros bocaux à large goulot, tandis que pour les confitures, gelées et chutneys, des bocaux de 37,5 cl ou de 75 cl conviendront mieux.

STÉRILISATION ET FERMETURE DES BOCAUX ET DES BOUTEILLES

Assurez-vous que les bouteilles, bocaux et couvercles sont parfaitement propres, bien étanches et stériles. Pour la stérilisation, procédez comme indiqué ci-dessous.

• Retirez, le cas échéant, les étiquettes des récipients qui ont déjà servi, et lavez bouteilles, bocaux et couvercles à l'eau très chaude, additionnée de détergent. Rincez bien.
• Disposez les récipients sur une grille métallique placée dans un grand faitout.
• Recouvrez les bouteilles et bocaux d'eau chaude. Portez à ébullition, et maintenez celle-ci pendant 10 minutes. Enlevez les récipients de l'eau et retournez-les sur un torchon. Laissez égoutter.
• Plongez les couvercles dans l'eau bouillante, puis laissez-les égoutter sur un torchon.
• Dans le four préchauffé à 110 °C (1 au thermostat), faites sécher récipients et couvercles. Ils peuvent être tenus au chaud jusqu'à utilisation ou, si la préparation l'exige, mis à refroidir avant usage et utilisés, dans ce cas, le plus rapidement possible.

BON À SAVOIR

La réutilisation des récipients n'est possible que pour un stockage très court, ou pour un stockage au réfrigérateur ou au congélateur ; en revanche, elle est inappropriée au stockage à température ambiante, qui exige des récipients spéciaux, équipés de systèmes de fermeture hermétiques. Pour servir, vous pouvez prendre une coupe ou une petite assiette en porcelaine, plus décoratives.

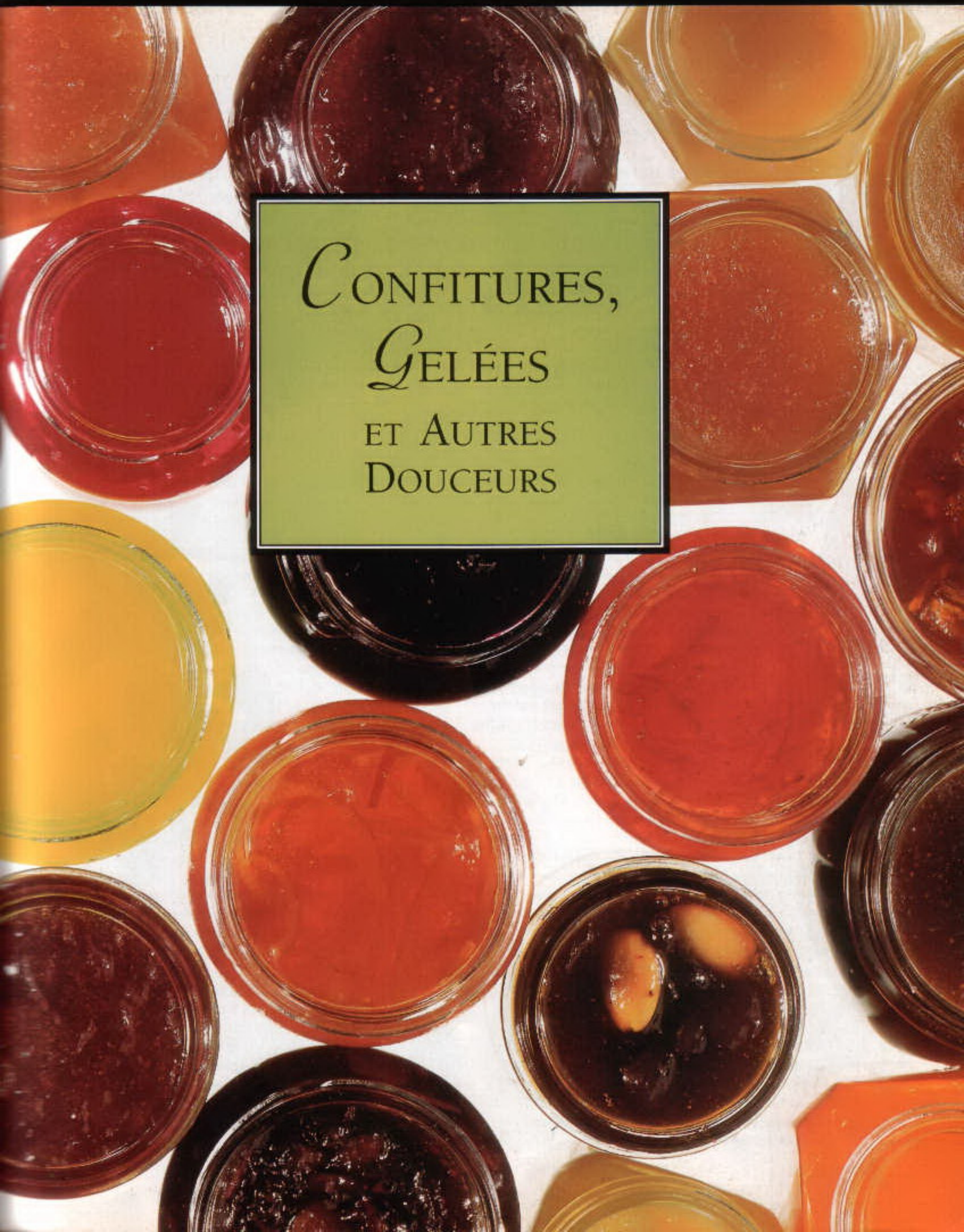
DES RÉCIPIENTS ESTHÉTIQUES

Choisissez la bouteille ou le bocal en fonction de son futur contenu. Le verre lisse convient plus particulièrement aux préparations translucides, comme les gelées, tandis que le verre ouvragé met bien en valeur les huiles et vinaigres aromatisés.

Posez les bouteilles et bocaux sur une grille placée dans un faitout, en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas et ne soient pas en contact avec la paroi du faitout.

Les couvercles doivent être ébouillantés avant usage. Afin d'éviter de vous brûler, utilisez une pince pour les plonger dans l'eau.

Faites sécher les récipients à four doux, pendant 15 minutes, en les posant sur une plaque à pâtisserie. Maintenez une chaleur faible, afin que le verre n'éclate pas.



Confitures, Gelées et Autres Douceurs

Les Confitures

L'été donne le signal de la fabrication des confitures, synonyme de gaieté, de fruits qui embaument et qui vont se transformer en délice fondant sous l'effet conjugué du sucre et de la chaleur. La confiture est excellente sur d'épaisses tartines de pain frais, mais elle entre également dans la préparation des sauces, des gâteaux et autres desserts. Il existe une telle variété de fruits qui mûrissent et se gorgent de soleil au fil des mois d'été et d'automne qu'il est très facile de donner libre cours à son imagination pour créer de succulentes recettes.

Bien que les fruits familiers, tels que les groseilles ou les cassis, demeurent les plus utilisés pour préparer des confitures, on peut faire appel à des saveurs moins traditionnelles, avec, par exemple, l'ananas, ou la pomme et le gingembre. De plus, les couleurs obtenues à partir d'un mélange de fruits participent du plaisir de la création. Ainsi, la rhubarbe et la framboise donnent une confiture d'un rose-rouge éclatant aussi agréable à l'œil qu'au palais.

Préparation des Confitures

• Choisissez soigneusement les ingrédients : la teneur des fruits en pectine, substance gélifiante, et en acidité doit être suffisamment élevée pour que la confiture « prenne ». De plus, veillez à ajouter une proportion de sucre convenable pour assurer la conservation du produit. Employez, de préférence, des fruits fraîchement cueillis et légèrement immatures, car ils sont particulièrement riches en pectine. En revanche, lorsqu'ils sont très mûrs, les fruits contiennent très peu de pectine, vous les réserverez donc à la confection de chutneys. Pommes, airelles, groseilles – rouges ou blanches – et prunes Damas sont à la fois acides et riches en pectine, et sont parfaites pour les confitures. Les cassis, reines-claudes, abricots, loganberries et framboises conviennent également. Quant aux cerises, poires, ananas, nectarines et certaines variétés de fraises, ils nécessitent l'ajout de pectine et d'un élément acide. Les fruits qui prennent difficilement peuvent être mélangés à d'autres, plus acides, par exemple, la poire avec la prune Damas, ou la framboise avec le cassis ; ces associations peuvent exiger l'apport d'un acide, comme le jus de citron. Il existe également des produits gélifiants que l'on peut ajouter aux fruits pauvres en pectine. Dans ce dernier cas, il est impératif de respecter scrupuleusement le dosage indiqué par le fabricant. On peut faire de la confiture avec des fruits secs, tels que les abricots, à condition toutefois qu'ils n'aient pas été conservés avec du dioxyde de soufre, qui empêche la prise. Il suffit de les réhydrater pendant au moins 24 heures avant cuisson. Il est également possible de préparer de la confiture avec certains légumes, telles la courge et la carotte, pour peu qu'on y incorpore une grande quantité de jus de citron ; la préparation demande souvent à être épicée.

• En ce qui concerne le sucre, on peut utiliser indifféremment du sucre de canne ou de betterave raffiné, mais on le choisira de préférence en morceaux ou cristallisé, afin de réduire l'écume et d'obtenir une confiture plus limpide. Il existe également du sucre « spécial confitures », additionné de pectine naturelle de pomme. Pour obtenir d'excellents résultats avec ce produit, conformez-vous strictement aux instructions du fabricant.

• Des ingrédients tels que des noix ou quelques cuillerées de liqueur ou d'alcool peuvent conférer à la confiture une touche personnelle. Vous les introduirez à la dernière minute, après avoir écumé la confiture.

• Préparez les fruits : ôtez les queues, les feuilles et, le cas échéant, les parties endommagées, puis lavez-les rapidement et épongez-les avec du papier absorbant pour éliminer l'excès d'humidité. Coupez en deux et dénoyautez les fruits à noyaux. Certaines recettes

préconisent d'ajouter des amandes du fruit utilisé (abricot, par exemple), que vous extrairez en cassant le noyau à l'aide d'un marteau. Blanchissez les amandes dans de l'eau bouillante et épluchez-les.

Celles-ci doivent, toutefois, être employées avec parcimonie, sous peine de conférer une certaine amertume à la confiture.

• Pesez très soigneusement les ingrédients, en veillant à ne pas commettre d'inversions, les proportions indiquées n'étant pas interchangeables.

• Mettez les fruits dans une bassine à confiture, ajoutez la quantité d'eau indiquée, et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que les fruits aient ramolli. En règle générale, le mélange doit avoir réduit du tiers de son volume environ avant que vous ajoutiez le sucre. Amorcez l'écoulement du jus des fruits mous en en écrasant quelques-uns au fond de la bassine.

• Pendant que les fruits cuisent, faites tiédir le sucre (voir page 20). Bien que cette opération ne soit pas indispensable, elle facilite la dissolution du sucre. Assurez-vous que les fruits sont parfaitement ramollis avant d'ajouter le sucre, sinon, ce dernier les durcirait de façon irrémédiable. Versez le sucre en une seule fois. Remuez, en maintenant un feu doux, jusqu'à ce que le sucre soit parfaitement dissous. A ce stade, vous pouvez, éventuellement, ajouter une noix de beurre, pour limiter la formation d'écume. Portez la confiture à ébullition, puis maintenez cette dernière à petits bouillons, en réduisant le feu et en remuant de temps à autre, jusqu'à obtention de la consistance désirée.

• Testez la densité de la confiture, hors du feu afin d'éviter un excès de cuisson. L'idéal est d'utiliser un pèse-sirop. Vous accrocherez l'instrument au bord de la bassine au début de la cuisson : il vous suffira alors de lire régulièrement le chiffre indiqué, qui doit atteindre 104 °C. Vous pouvez également plonger le pèse-sirop dans de l'eau très chaude, et l'immerger dans la confiture fraîchement remuée.

• A défaut de pèse-sirop, prélevez une cuillerée de confiture et déposez-la sur une assiette froide que vous mettrez pendant quelques secondes au réfrigérateur. Lorsqu'une pellicule se forme et que la surface se ride sous la pression du doigt ou d'une cuillère, la confiture est prête.

• Lorsque vous avez obtenu la densité correcte, ôtez, le cas échéant, l'écume à l'aide d'une écumoire et remplissez immédiatement des pots stérilisés et tiédis (voir page 11), jusqu'à 3 mm du bord. Si la recette le stipule, laissez refroidir légèrement la confiture avant de la mettre en pots, pour que les fruits se répartissent régulièrement.

Fermeture et stockage des pots et bocaux

Fermez soigneusement les pots. Il existe différents systèmes de fermeture : couvercle à vis, en plastique, en métal, plastifié ou non intérieurement, mais également simple feuille de cellophane qui sera maintenue en place par un bracelet de caoutchouc. Avant de tendre la feuille de cellophane préalablement humectée sur le pot, vous pouvez isoler de l'air la surface de la confiture en la recouvrant d'une pellicule de paraffine. Étiquetez les bocaux et rangez-les dans un endroit frais ou au réfrigérateur. La cellophane n'assurant pas une parfaite étanchéité, réservez-la aux stockages de courte durée.

Les échecs et leurs causes

La confiture se cristallise lorsqu'elle comporte une trop forte concentration de sucre, due à un excès de cuisson. Si elle n'est pas suffisamment sucrée et cuite, elle moisit, de même lorsque les conditions de stockage sont mauvaises, les fruits trop mûrs, humides ou gâtés, ou les bocaux mal séchés. Une confiture très foncée a subi une ébullition trop forte au début de la fabrication, ou trop lente après que le sucre a été ajouté. Le stockage dans un lieu trop éclairé provoque la même chose. Une confiture qui a mal pris est trop liquide ; on peut, alors, la faire recuire, ou y ajouter un peu de sucre « spécial confitures » ou de pectine liquide. L'insuffisance de pectine ou d'acidité des fruits ou bien une cuisson trop courte sont également responsables d'une consistance trop liquide.

Le Matériel

La fabrication des confitures ne nécessite aucun matériel particulier, hormis un confiturier ou une bassine de bonne qualité. Les autres ustensiles, présentés ici, se trouvent dans toutes les cuisines.

Presse-Fruits

Balance de Cuisine

Pichet Doseur
Le pichet peut être en plastique, en porcelaine, en verre ou en inox. Évitez les autres métaux, notamment pour le jus de citron.

Écumoire en Inox

Louche

Pèse-Sirop

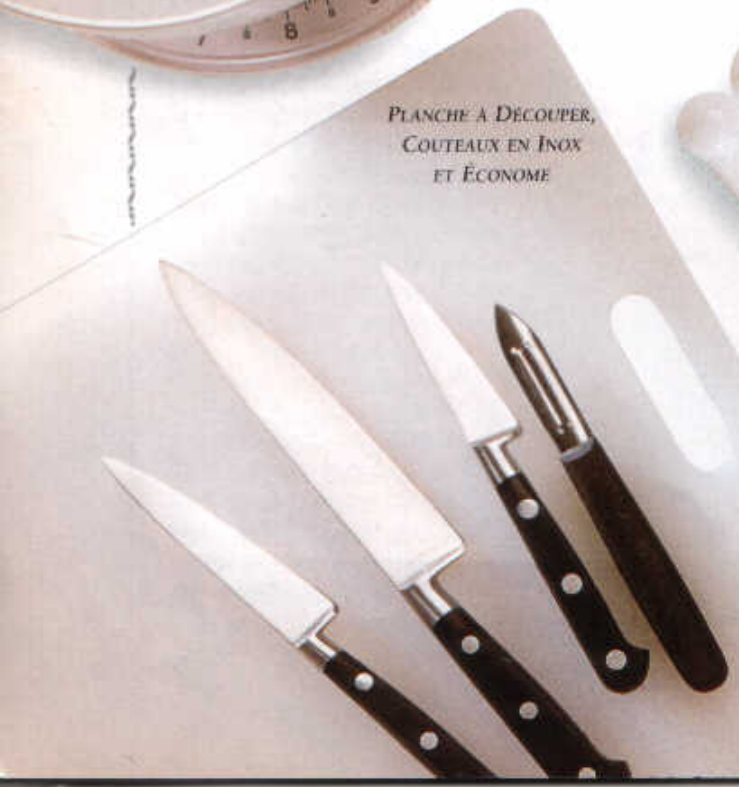


Planche à Découper, Couteaux en Inox et Économe

Cuillères Doseuses

CUILLÈRES EN BOIS
Choisissez-les à long manche, pour éviter d'être éclaboussé.

MOUSSELINE
Pour confectionner un nouet d'épices ou de pépins, ainsi que pour exprimer le jus des fruits.

PASSOIRES EN PLASTIQUE
Les tamis métalliques altèrent l'odeur de la confiture ; préférez-leur ceux en plastique.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Il existe différents types de pots ou bocaux à confiture et de systèmes de fermeture. Pour un stockage prolongé, le récipient idéal, parce que parfaitement étanche, est un pot en verre à couvercle qui se visse. Le principe de la paraffine et de la feuille de cellophane convient à un stockage court : on fait fondre un pain de paraffine que l'on coule à la surface de la confiture en une couche de 2 mm d'épaisseur environ. On laisse durcir avant de tendre sur le pot une feuille de cellophane humide, découpée en cercle, que l'on maintient en place à l'aide d'un bracelet de caoutchouc.

ÉTIQUETTES

BASSINE À CONFITURE
Plus large que profonde, elle sera de préférence en inox. Sauf indications précisées dans la recette, évitez le cuivre et le laiton.

ENTONNOIRS
Indispensables pour transvaser les liquides, surtout dans des bouteilles à col étroit.

RÉCIPIENTS
Bocaux et systèmes de fermeture doivent être secs et stériles.

CONFITURE DE PRUNES AUX NOIX

A la fin de l'été, les différentes variétés de prunes disponibles permettent de marier les couleurs. Essayez, par exemple, d'associer prunes rouges et prunes jaunes, qui teinteront vos pots d'un rose intense. De petits morceaux de noix ajoutés à la dernière minute apporteront une touche d'originalité à cette délicieuse confiture.

INGRÉDIENTS

Pour 2,750 kg environ

1 kg de prunes rouges

1 kg de prunes jaunes

45 cl d'eau

1,800 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 20)

225 g de noix, grossièrement hachées

1 ◀ Coupez les prunes en deux et dénoyautez-les. Réservez des noyaux pour en extraire les amandes, à l'aide d'un marteau.

2 Mettez les amandes dans un bol et couvrez-les d'eau bouillante. Au bout de 1 minute, passez les amandes sous l'eau froide, dans une passoire, épongez-les et mondez-les.

3 ◀ Mettez les prunes et les amandes avec l'eau dans une bassine. Portez à ébullition. Réduisez la chaleur et maintenez à feu doux, en remuant de temps à autre, pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient tendres et la peau bien molle. Le mélange doit avoir réduit du tiers de son volume environ.

4◀ Ajoutez le sucre tiédi et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Augmentez la chaleur et maintenez une forte ébullition, sans remuer, pendant 10 minutes environ, jusqu'à obtention de la densité requise.

5▼ Hors du feu, effectuez le test de densité : le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut de pèse-sirop, procédez comme indiqué à la page 15. Écumez si nécessaire.

6▲ Ajoutez les noix et remuez. Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

TARTE AUX PRUNES PAYSANNE

Une tarte rustique et appétissante, garnie de confiture de prunes aux noix et décorée de croisillons de pâte.

CONFITURE DE PÊCHES

INGRÉDIENTS

Pour 2,250 kg environ

2 kg de pêches

30 cl d'eau

1,800 kg de sucre « spécial confitures »

L'utilisation de sucre gélifiant, additionné de pectine, réduit le temps d'ébullition et rend inutile le test de densité.

1 Coupez les pêches en deux, dénoyautez-les, épluchez-les et coupez-les en dés. Réservez quelques noyaux pour en extraire les amandes à l'aide d'un marteau. Mettez celles-ci dans un bol et couvrez-les d'eau bouillante. Au bout de 1 minute, passez les amandes sous l'eau froide, dans une passoire, épongez-les et mondez-les.

2 Mettez les pêches et les amandes dans une bassine, avec l'eau, et portez à ébullition. Réduisez la chaleur et maintenez à feu doux, de 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les pêches aient complètement ramolli, en remuant de temps à autre. Ajoutez le sucre et remuez avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

3 Augmentez la chaleur et maintenez une forte ébullition, sans remuer, pendant 4 minutes. Otez la bassine du feu. Écumez si nécessaire. Laissez tiédir.

4 Remplissez des bocaux stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

LE SAVIEZ-VOUS ? La confiture ne peut pas « prendre » sans pectine, gélifiant naturel présent dans le jus de la plupart des fruits, en plus ou moins grande quantité. Pour réussir les confitures de fruits pauvres en pectine, comme les pêches, utilisez du sucre « spécial confitures ».

CONFITURE DE POIRES ET DE PRUNES DE DAMAS

INGRÉDIENTS

Pour 2,250 kg environ

1 kg de poires

1 kg de prunes de Damas

30 cl d'eau

1,800 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir ci-dessous)

1 Pelez les poires, coupez-les en quatre, ôtez-en le cœur et les pépins, puis détaillez-les en dés. Mettez la peau et les pépins dans une mousseline que vous repliez pour former un nouet et attachez avec une grande longueur de fil de cuisine. Disposez les dés de poire et les prunes dans une bassine, avec l'eau. Posez le nouet sur les fruits et attachez-le à une poignée de la bassine. Portez à ébullition.

2 Réduisez la chaleur et maintenez à feu doux, pendant au moins 1 heure, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les fruits aient ramolli et que la peau soit tendre. Le mélange doit avoir réduit du tiers de son volume environ. Otez les noyaux de prune qui sont montés à la surface, avec une écumoire. Retirez le nouet après l'avoir pressé pour en exprimer le jus.

3 Ajoutez le sucre tiédi et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

4 Portez le mélange à ébullition, à feu vif, et maintenez celle-ci pendant 10 minutes environ, jusqu'à obtention de la densité requise. Otez les noyaux au fur et à mesure. Hors du feu, effectuez le test de densité : le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut de pèse-sirop, procédez comme indiqué à la page 15.

5 Hors du feu, éliminez les derniers noyaux et écumez, éventuellement, la confiture.

6 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez les pots et étiquetez-les.

LE SUCRE Tiédi, le sucre se dissout mieux dans les fruits. Réglez le thermostat de votre four à chaleur faible avant d'y introduire le sucre, dans un récipient adéquat. Laissez chauffer pendant 15 minutes environ. Vous pouvez faire tiédir, en même temps, les pots stérilisés.

CONFITURE DE PURÉE DE FRAISES

INGRÉDIENTS

Pour 2,250 kg environ

1,900 kg de fraises

9 cl de jus de citron

1,800 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 20)

1 Retirez le pédoncule des fraises et pesez-les : il doit rester 1,800 kg de fruits. Coupez les fraises en deux, disposez-les dans un récipient non métallique et réduisez-les grossièrement en purée à l'aide d'un pilon.

2 Versez la purée de fraises et le jus de citron dans une bassine et portez à ébullition. Réduisez la chaleur et maintenez à feu doux, pendant 5 à 10 minutes.

3 Ajoutez le sucre tiédi et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

4 Augmentez la chaleur et faites bouillir le mélange, sans remuer, pendant 15 minutes environ, jusqu'à obtention de la densité requise : hors du feu, le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut de pèse-sirop, procédez comme indiqué à la page 15.

5 Hors du feu, écumez légèrement la confiture. Laissez-la tiédir.

6 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

CONFITURE DE FRAISES ENTIÈRES Après avoir fait mariner les fraises pendant toute une nuit dans le sucre additionné du jus de citron, faites-les chauffer à feu doux, puis continuez à partir de l'étape 4. Laissez refroidir 15 minutes avant la mise en pots.

CONFITURES DE CAROTTES AU COGNAC

INGRÉDIENTS

Pour 575 g environ

1 kg de jeunes carottes

90 cl d'eau

675 g de sucre cristallisé, tiédi (voir page 20)

Le zeste râpé et le jus de 2 gros citrons

1 cuillerée à soupe de gingembre frais, râpé

2 cuillerées à soupe de cognac

1 Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Mettez-les dans une bassine, avec l'eau, et portez à ébullition. Réduisez la chaleur et maintenez à feu doux, à couvert, pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que les carottes soient parfaitement cuites. Mixez la préparation, ou passez-la à travers un tamis en plastique.

2 Remettez la purée obtenue sur feu doux. Ajoutez le sucre tiédi, le zeste et le jus des citrons, et le gingembre râpé. Remuez bien jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

3 Augmentez la chaleur et maintenez l'ébullition pendant 15 à 20 minutes, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise : hors du feu, le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut de pèse-sirop, procédez comme indiqué à la page 15.

4 Hors du feu, écumez la confiture, puis ajoutez le cognac et remuez.

5 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

CONFITURE DE MYRTILLES

INGRÉDIENTS

Pour 3,250 kg environ

1,800 kg de myrtilles

1,400 kg de sucre cristallisé

Le jus de 2 citrons

1 pincée de sel

1 Mettez les myrtilles dans un récipient non métallique, avec la moitié du sucre, le jus des citrons et le sel. Remuez, couvrez et laissez macérer pendant 5 heures.

2 Transvasez les myrtilles dans une bassine à confiture. Ajoutez le reste du sucre et faites chauffer à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

3 Augmentez la chaleur et faites bouillir, sans remuer, pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à obtention de la consistance requise : hors du feu, le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut de pèse-sirop, procédez comme indiqué à la page 15.

4 Si nécessaire, écumez la confiture, hors du feu.

5 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

CONFITURE DE FRAMBOISES AUX GROSEILLES

INGRÉDIENTS

Pour 3,250 kg environ

225 g de groseilles

1 1/2 l d'eau

1,800 kg de framboises

2,250 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 20)

1 Faites chauffer les groseilles à feu doux, dans une bassine. Lorsque le jus commence à s'écouler, ajoutez l'eau et portez à ébullition. Maintenez à feu doux, en remuant, pendant 15 minutes.

2 Tamisez les groseilles, dans une passoire en plastique, en les pressant avec le dos d'une cuillère en bois afin d'exprimer tout le jus. Si vous obtenez plus de 90 cl de jus, faites-le réduire.

3 Versez le jus dans la bassine, ajoutez les framboises et portez à ébullition. Réduisez la chaleur et maintenez à feu doux, pendant 10 minutes. Ajoutez le sucre tiédi et remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

4 Augmentez la chaleur et faites bouillir, sans remuer, pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à obtention de la densité requise : hors du feu, le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut de pèse-sirop, procédez comme indiqué à la page 15.

5 Si nécessaire, écumez la confiture, hors du feu. Remplissez aussitôt les bocaux stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

De gauche à droite
Confiture de myrtilles, confiture d'ananas au citron et confiture de framboises aux groseilles.

CONFITURE DE MÛRES ET DE POMMES

INGRÉDIENTS

Pour 4,500 kg environ

1 kg de pommes

30 cl d'eau

1,800 kg de mûres

2,750 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 20)

1 Épluchez les pommes, ôtez le cœur et coupez-les en tranches. Vous devez obtenir 675 g de chair. Mettez les pommes et la moitié de l'eau dans une casserole. Portez à ébullition, puis réduisez la chaleur et maintenez à feu doux, en remuant de temps à autre, pendant 10 minutes environ. Réservez.

2 Mettez les mûres dans une bassine, avec le reste d'eau. Portez à ébullition et maintenez sur feu doux, pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que les fruits aient ramolli. Ajoutez les pommes et portez de nouveau à ébullition. Versez le sucre tiédi et remuez, avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

3 Augmentez la chaleur et faites bouillir rapidement, sans remuer, pendant 10 minutes environ, jusqu'à obtention de la consistance requise : hors du feu, le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut de pèse-sirop, procédez comme indiqué à la page 15.

4 Si nécessaire, écumez la confiture, hors du feu. Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

CONFITURE D'ANANAS AU CITRON

INGRÉDIENTS

Pour 1,400 kg environ

2 ananas bien mûrs (1,400 kg, plumets compris)

Sucre cristallisé

2 citrons environ

1 Coupez les ananas à chaque extrémité. Épluchez-les, en enlevant bien les « yeux », puis coupez-les en rondelles assez épaisses. Otez le cœur, puis détaillez la chair en dés. Pesez celle-ci afin de déterminer la quantité de sucre à utiliser, qui doit être équivalente. Mettez les fruits dans une casserole et ajoutez le sucre tiédi (voir page 20).

2 Prélevez le zeste des citrons – comptez 1 citron pour 450 g de chair d'ananas – et coupez-le en fines lamelles. Pressez les citrons, en réservant les pépins et la pulpe. Débitez grossièrement les citrons pressés et mettez-les dans un carré de mousseline, avec les pépins, que vous nouez avec du fil de cuisine.

3 Versez le jus de citron dans une bassine, ajoutez le zeste, l'ananas et le nouet, en attachant celui-ci à une poignée de la bassine. Mettez à feu doux et remuez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Portez à ébullition à feu vif, puis réduisez la chaleur, en remuant de temps à autre, pendant 30 minutes environ. Hors du feu, pratiquez le test de l'assiette froide (voir page 15). La confiture doit être moins consistante que la normale. Otez le nouet de la bassine, en le pressant pour en extraire tout le jus.

4 Si nécessaire, écumez la confiture, hors du feu. Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

Confiture de Nectarines

Ingrédients

Pour 675 g environ

1 kg de nectarines

25 cl d'eau

675 g de sucre « spécial confitures »

Les nectarines comme les pêches, sont pauvres en pectine et requièrent l'utilisation d'un sucre additionné de gélifiant. Il est donc inutile d'ajouter du jus de citron, car le sucre « spécial confitures » contient de l'acide citrique. La confiture atteint la consistance requise en 4 minutes seulement.

1 Coupez les nectarines en deux et dénoyautez-les, sans les éplucher. Détaillez-les en quartiers.

2 Mettez les nectarines dans une bassine, avec l'eau, et maintenez à feu doux pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles aient ramolli.

3 Écrasez les fruits au pilon, puis ajoutez le sucre et remuez, sur feu doux, avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissous.

4 Portez à ébullition, sur feu vif, et maintenez celle-ci, sans remuer, pendant 4 minutes.

5 Si nécessaire, écumez la confiture, hors du feu, puis laissez légèrement refroidir.

6 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

Conseil Avec un couteau de cuisine bien aiguisé, incisez profondément le fruit sur tout son pourtour, en suivant sa dépression longitudinale, puis, avec les deux mains, imprimez-lui un mouvement de torsion de manière à libérer le noyau.

Confiture de Loganberries

Ingrédients

Pour 4,500 kg environ

2,750 kg de loganberries

Le jus de 1 citron

2,750 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 20)

La loganberry est un hybride de framboisier et de ronce. Elle est légèrement plus grosse que la framboise et la mûre, un peu plus acide et très ferme.

1 Mettez les loganberries dans une bassine, avec le jus de citron. Faites chauffer à feu moyen, en remuant, jusqu'à ce que les baies aient rendu tout leur jus. Portez à ébullition, puis ramenez à feu doux et laissez cuire, en remuant de temps à autre, pendant 15 à 20 minutes environ.

2 Ajoutez le sucre tiédi et remuez, avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissous.

3 Portez à ébullition, sur feu vif, et maintenez celle-ci pendant 4 à 6 minutes, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise : hors du feu, le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut, pratiquez la méthode de l'assiette froide (voir page 15).

4 Si nécessaire, écumez la confiture, hors du feu.

5 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

Variante
Les loganberries peuvent être remplacées par des framboises, des mûres ou des tayberries, voire par un mélange de ces baies. Les fruits fraîchement cueillis donnent des confitures très savoureuses.

CONFITURE DE RHUBARBE AUX FRAISES

INGRÉDIENTS

Pour 2 kg environ

1,400 kg de rhubarbe

450 g de fraises

1,400 kg de sucre cristallisé

3 citrons

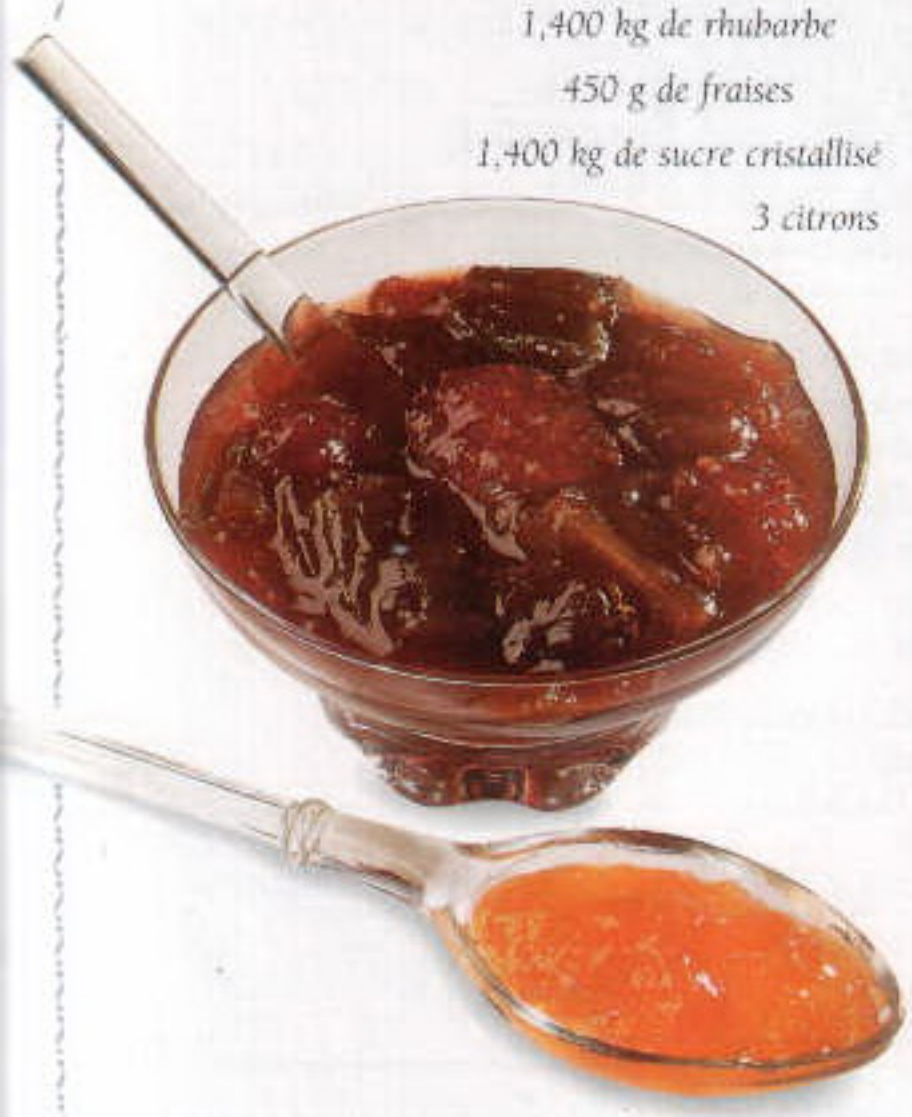
Le mélange rhubarbe et fraises donne une confiture épaisse, merveilleusement parfumée.

1 Épluchez la rhubarbe et coupez-la en tronçons de 1,5 cm. Otez le pédoncule des fraises et coupez-les en deux. Dans un récipient non métallique, disposez les fruits et le sucre, en alternant les couches. Pressez les citrons, en réservant la pulpe, la peau et les pépins. Arrosez les fruits de jus de citron, puis couvrez et laissez macérer pendant une nuit, de façon que les fruits expriment tout leur jus.

2 Coupez grossièrement les citrons et mettez-les dans un carré de mousseline, avec les pépins, que vous nouez avec du fil de cuisine. Versez le mélange de fruits dans une bassine et posez le nouet dessus, en l'attachant à une poignée.

3 Portez à ébullition et maintenez à feu vif, pendant 15 minutes, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise : hors du feu, le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut, pratiquez la méthode de l'assiette froide (voir page 15). Otez le nouet, après l'avoir pressé de manière à en exprimer tout le jus.

4 Si nécessaire, écumez la confiture, hors du feu. Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.



Ci-contre, en haut
Confiture de rhubarbe aux fraises.
Ci-contre, en bas
Confiture d'abricots

CONFITURE D'ABRICOTS

INGRÉDIENTS

Pour 4,500 kg environ

2,750 kg d'abricots

60 cl d'eau

Le jus de 1 citron

2,750 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 20)

1 Coupez les abricots en deux et dénoyautez-les. Réservez quelques noyaux, dont vous extrairez les amandes à l'aide d'un marteau. Mettez les amandes dans un bol et couvrez-les d'eau bouillante. Au bout de 1 minute, videz l'eau, passez les amandes sous l'eau froide, puis épluchez-les.

2 Mettez les abricots dans une bassine, avec les amandes, l'eau et le jus de citron, et portez à ébullition. Diminuez la chaleur et maintenez à feu doux, pendant 20 à 30 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Le mélange doit avoir réduit approximativement du tiers de son volume. Ajoutez le sucre tiédi et remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

3 Portez à ébullition, sur feu vif, et maintenez celle-ci, sans remuer, pendant 10 minutes environ, jusqu'à obtention de la consistance requise : hors du feu, le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut, pratiquez la méthode de l'assiette froide (voir page 15).

4 Si nécessaire, écumez la confiture, hors du feu. Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

CONFITURE DE CASSIS

INGRÉDIENTS

Pour 3,250 kg environ

1,800 kg de cassis

1 1/2 l d'eau

2,750 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 20)

Très riche en pectine, le cassis est le fruit idéal pour confectionner des confitures. Égrappez les baies à l'aide d'une fourchette.

1 Mettez le cassis dans une bassine, avec l'eau, puis portez à ébullition. Réduisez la chaleur et maintenez à feu doux, pendant 50 minutes à 1 heure, en remuant de temps à autre avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que les fruits soient tendres et que le mélange ait réduit du tiers de son volume environ.

2 Ajoutez le sucre tiédi et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce que celui-ci soit complètement fondu.

3 Augmentez la chaleur et faites cuire à feu vif, sans remuer, de 6 à 8 minutes, jusqu'à obtention de la consistance requise. Le test de densité doit être pratiqué très rapidement, car cette confiture « prend » très vite : hors du feu, le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut, pratiquez la méthode de l'assiette froide (voir page 15).

4 Si nécessaire, écumez la confiture, hors du feu.

5 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

CONFITURE DE REINES-CLAUDES

INGRÉDIENTS

Pour 2,250 kg environ

2 kg de reines-claudes

45 cl d'eau

1,800 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 20)

1 Dénoyautez les reines-claudes préalablement coupées en deux et pesez-les : vous devez obtenir 1,800 kg de fruits. Réservez quelques noyaux, dont vous extrairez les amandes à l'aide d'un marteau. Mettez les amandes dans un bol et couvrez-les d'eau bouillante. Au bout de 1 minute, passez-les sous l'eau froide, puis épluchez-les.

2 Mettez les fruits dans une bassine en cuivre, avec les amandes et l'eau, et portez à ébullition. Réduisez la chaleur et maintenez à feu doux, pendant 30 à 40 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les fruits aient ramolli et que leur peau soit tendre. Le mélange doit avoir réduit du tiers de son volume environ.

3 Ajoutez le sucre cristallisé tiédi et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissous.

4 Portez à ébullition, à feu vif, et maintenez celle-ci, sans remuer, pendant 10 minutes environ, jusqu'à obtention de la consistance requise : hors du feu, le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut, pratiquez la méthode de l'assiette froide (voir page 15).

5 Si nécessaire, écumez la confiture, hors du feu.

6 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

LE SAVIEZ-VOUS ? Au contact de l'inox, les confitures de reines-claudes et de groseilles à maquereau ont tendance à se décolorer. Mieux vaut donc opter pour le cuivre ou le laiton.

CONFITURE DE POMMES AU GINGEMBRE

INGRÉDIENTS

Pour 4,250 kg environ

2,750 kg de pommes à cuire

1 1/2 l d'eau

2 cuillerées à café de gingembre en poudre

Le jus et le zeste, finement râpé, de 4 citrons

75 g de gingembre confit

2,750 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 20)

1 Épluchez les pommes, ôtez le cœur et débitez-les en tranches. Réservez la peau et les pépins, que vous mettez dans un carré de mousseline ; nouez celui-ci avec une grande longueur de fil de cuisine. Mettez les pommes dans une bassine, avec l'eau, le gingembre en poudre, le zeste et le jus des citrons. Attachez le nouet à une poignée de la bassine. Portez à ébullition, puis réduisez la chaleur et maintenez à feu doux pendant 10 minutes environ, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Otez le nouet, en pressant bien pour exprimer tout le jus.

2 Hachez le gingembre confit et réservez-le. Incorporez le sucre cristallisé tiédi aux pommes et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissous.

3 Portez à ébullition, à feu vif, et maintenez celle-ci, sans remuer, pendant 10 minutes environ, jusqu'à obtention de la consistance requise : le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut, pratiquez la méthode de l'assiette froide (voir page 15).

4 Si nécessaire, écumez la confiture, hors du feu. Ajoutez le gingembre confit, remuez et remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

CONFITURE DE GROSEILLES À MAQUEREAU AUX FLEURS DE SUREAU

INGRÉDIENTS

Pour 3,250 kg environ

1,800 kg de groseilles à maquereau

60 cl d'eau

5 grosses fleurs de sureau

2,250 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 20)

1 Égrappez les groseilles à maquereau et mettez-les dans une bassine en cuivre (voir page ci-contre), avec l'eau.

2 Otez la tige des fleurs et lavez-les. Disposez-les dans une mousseline que vous nouez avec une grande longueur de fil de cuisine. Posez le nouet sur les fruits et attachez-le à une poignée de la bassine. Portez à ébullition, puis réduisez la chaleur et maintenez à feu doux, pendant 30 à 40 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Le mélange doit avoir réduit du tiers de son volume environ. Otez le nouet, après avoir en avoir exprimé tout le jus à l'aide d'une cuillère en bois.

3 Ajoutez le sucre tiédi et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

4 Amenez à ébullition, sur feu vif, et maintenez celle-ci, sans remuer, de 6 à 8 minutes, jusqu'à obtention de la consistance requise : hors du feu, le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut, pratiquez la méthode de l'assiette froide (voir page 15).

5 Si nécessaire, écumez la confiture, hors du feu.

6 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

Les Conserves de Fruits

Les conserves de fruits ne se limitent pas à des fruits entiers ou coupés en morceaux baignant dans un épais sirop de sucre ; on peut également confectionner de savoureuses compotes délicatement confites dans du sucre pour préserver les arômes estivaux.

Presque tous les fruits peuvent être conservés dans un sirop de façon très simple : pêches, poires, fraises, mais aussi melons et kiwis. Vous pouvez préparer chaque type de fruit séparément, ou bien donner libre cours à votre imagination et les marier. Les fruits au sirop sont le plus souvent accommodés en salade de fruits, mais ils sont également délicieux accompagnés de glace ou de crème Chantilly ; ils peuvent parfumer une crème aux œufs, et, parfois, on les sert avec des fruits frais.

Les compotes sont des conserves qui s'apparentent aux confitures. Elles sont traditionnellement composées de deux ou plusieurs fruits, dont un agrume dans la plupart des cas, et agrémentées de raisins secs ou de noix. On peut les servir au dessert, mais elles seront très appréciées également sur des tartines, au petit déjeuner ou au goûter. Elles peuvent aussi accompagner certains plats exotiques qui marient les saveurs salées et sucrées.

Préparation des Conserves

• Sélectionnez soigneusement les ingrédients. Les fruits frais doivent être choisis à peine mûrs. On peut également utiliser des fruits secs réhydratés – pruneaux, raisins ou abricots –, à condition qu'ils n'aient pas été conservés avec du dioxyde de soufre, qui empêche la prise de la préparation.

• Préparez les fruits. Éliminez les parties moisies ou endommagées des fruits tendres, les talures des espèces fermes, comme les poires. Lavez les fruits, à l'eau aussi fraîche que possible en ce qui concerne les fruits tendres, puis épongez-les délicatement avec du papier absorbant. Coupez en deux les fruits à noyau et dénoyautez-les en réservant quelques noyaux pour prélever les amandes lorsque la recette le précise.

• Mettez les fruits destinés à être préparés au sirop dans un saladier non métallique, recouvrez-les de sucre – les fruits se raffermissent et expriment tout leur jus – et laissez-les macérer pendant une nuit. Le lendemain, faites-les cuire, à feu doux, jusqu'à obtention d'un épais sirop, qui, une fois refroidi, maintiendra les fruits en suspension.

• Les compotes de fruits en conserve se préparent comme les confitures, mais elles subissent une cuisson plus courte, ce qui préserve leur saveur. Faites cuire les fruits à feu doux, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous, puis à feu vif, de façon qu'ils se gélifient légèrement.

• Pour tester la densité de la préparation, déposez une cuillerée du mélange sur une assiette froide et mettez celle-ci au réfrigérateur pendant quelques secondes : la compote est prête lorsque sa surface se ride sous la pression du doigt.

• Si vous ajoutez des fruits secs ou un alcool, faites-le à la dernière minute, la cuisson détruisant la saveur de ces denrées. Conservez vos préparations dans des pots ou des bocaux stérilisés.

Fermeture et stockage des pots et bocaux

Fermez les pots ou bocaux dès que vous les avez remplis. Choisissez des couvercles qui se vissent, de préférence plastifiés. Les conserves se gardent moins longtemps que les confitures, cela à cause de leur cuisson plus courte : 3 mois à chaleur ambiante et 6 mois au réfrigérateur.

Les échecs et leurs causes

Si les fruits n'ont pas macéré dans le sucre toute une nuit ou s'ils ont subi une cuisson trop longue, ils ne resteront pas entiers. Si la conserve se dessèche dans son pot, la faute en incombe à une mauvaise étanchéité du couvercle ou à une température de stockage trop élevée. Lorsqu'on laisse la préparation refroidir avant de la mettre en pot, des poches d'air se forment.

COMPOTE DE PRUNEAUX

INGRÉDIENTS

Pour 3,250 kg environ

675 g de pruneaux

675 g de raisins secs

675 g de groseilles

1 1/2 l de thé fort, très chaud

450 g de cassonade

3 à 5 clous de girofle

Le jus de 1 citron

100 g d'amandes mondées

10 cl de kirsch ou de cognac

1 Dénoyautez les pruneaux et coupez-les très grossièrement en morceaux. Réservez quelques noyaux que vous casserez à l'aide d'un marteau pour en extraire l'amande.

2 Mettez les amandes de pruneau dans un bol et couvrez-les d'eau bouillante. Laissez-les tremper pendant 1 minute, puis rafraîchissez-les sous l'eau froide. Épongez-les et mondez-les.

3 Mettez les pruneaux et leurs amandes dans un récipient non métallique, avec les raisins secs et les groseilles. Versez le thé chaud, couvrez et laissez macérer pendant une nuit.

4 Transvasez les fruits dans une bassine à confiture. Ajoutez le reste des ingrédients, à l'exception des amandes et de l'alcool, et mettez à feu doux. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la cassonade soit complètement dissoute.

5 Portez le mélange à ébullition, puis maintenez à feu doux, pendant 12 minutes environ, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la compote épaississe. Hors du feu, testez la consistance (voir page 28). Ajoutez les amandes et le kirsch ou le cognac.

6 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

PÊCHES ET MELON AU SIROP

INGRÉDIENTS

Pour 2,750 kg environ

1,200 kg de pêches

1,400 kg de melon

1,400 kg de sucre cristallisé

1 pincée de gingembre en poudre

5 cl de jus de citron

100 g d'amandes entières, mondées

1 Épluchez et dénoyautez les pêches, coupez-les en quartiers. Épluchez, épépinez et coupez le melon en gros dés. Vous devez obtenir 1 kg de chaque fruit.

2 Dans un saladier non métallique, superposez en couches les fruits et le sucre. Couvrez et laissez macérer pendant une nuit.

3 Transvasez les fruits dans une bassine à confiture. Ajoutez le gingembre et le jus de citron. Mettez sur feu doux et remuez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

4 Augmentez la chaleur et faites cuire pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

5 Laissez refroidir légèrement, hors du feu, jusqu'à ce que les fruits restent en suspension dans le sirop. Effilez grossièrement les amandes et incorporez-les dans les fruits au sirop. Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

A gauche *Pêches et melon au sirop.* ***A droite*** *Compote de pruneaux*

FRAISES AU SIROP

INGRÉDIENTS

Pour 2,250 kg environ

1,800 kg de petites fraises

1,800 kg de sucre cristallisé

Le jus de 1 citron

1 Otez le pédoncule des fraises. Dans un saladier non métallique, superposez en couches les fraises et le sucre. Couvrez et laissez macérer pendant une nuit.

2 Transvasez les fraises dans une bassine à confiture. Ajoutez le jus de citron. Portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 5 minutes. Versez la préparation dans le saladier, couvrez et laissez macérer pendant 24 heures.

3 Transvasez à nouveau le mélange dans la bassine et faites cuire à feu vif, pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le sirop épaississe. Laissez refroidir la préparation – les fraises doivent rester en suspension dans le sirop. Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

CONSEIL Les fraises au sirop entrent dans la préparation des fraises Pavlova – meringue recouverte d'une couche de fraises au sirop et couronnée de crème Chantilly et de fraises fraîches.

COMPOTE D'ABRICOTS SECS

INGRÉDIENTS

Pour 3,250 kg environ

1 kg d'abricots secs

2 1/4 l d'eau

Le jus de 2 citrons

1,800 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 36)

175 g d'amandes entières, mondées

1 Coupez les abricots en morceaux et mettez-les dans un saladier non métallique, avec l'eau. Couvrez et laissez gonfler pendant une nuit.

2 Transvasez les abricots dans une bassine à confiture. Ajoutez le jus des citrons. Portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les abricots soient bien tendres. Ajoutez le sucre tiédi. Remuez, sur feu doux, avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

3 Portez rapidement à ébullition et maintenez celle-ci, sans remuer, pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la compote épaississe. Vérifiez la consistance, hors du feu (voir page 28). Ajoutez les amandes mondées, mélangez et laissez tiédir.

4 Remplissez aussitôt des bocaux stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

COMPOTE DE GROSEILLES À MAQUEREAU AUX AMANDES

INGRÉDIENTS

Pour 1,400 kg environ

1 kg de groseilles à maquereau

17,5 cl de jus de citron

30 cl d'eau

1 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 36)

100 g d'amandes effilées

1 Égrappez les groseilles à maquereau.

2 Mettez les groseilles dans une bassine en cuivre ou en étain (voir page 26), avec le jus de citron et l'eau. Ajoutez le sucre tiédi et portez à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

3 Faites cuire à feu vif, pendant 15 à 20 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que la compote épaississe. Vérifiez la consistance, hors du feu (voir page 28). Ajoutez les amandes effilées, mélangez et laissez tiédir.

4 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

MELON À L'ORANGE AU SIROP

INGRÉDIENTS

Pour 1,400 kg environ

2 kg de melon

775 g de sucre

Le jus et le zeste râpé de 1 grosse orange

Le jus de 1 citron

1 Épluchez et épépinez le melon, coupez-le en dés de 1,2 cm et pesez la chair : vous devez en obtenir 1,400 kg. Dans un saladier non métallique, superposez en couches le melon et le sucre. Couvrez et laissez macérer pendant une nuit.

2 Transvasez le melon dans une bassine à confiture, ajoutez le jus et le zeste d'orange, ainsi que le jus de citron.

3 Portez à ébullition, sur feu vif, et maintenez une forte ébullition, pendant 20 à 25 minutes, pour faire réduire le sirop. Laissez tiédir jusqu'à ce que le melon reste en suspension dans le sirop.

4 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

COMPOTE DE POIRES AUX NOIX DE CAJOU

INGRÉDIENTS

Pour 1,400 kg environ

1 kg de poires

30 cl d'eau

Le jus de 1 citron

1,200 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 36)

75 g de noix de cajou

1 Épluchez les poires, coupez-les en deux, ôtez le cœur et détaillez-les en dés. Dans une casserole, mettez les poires, avec l'eau et le jus de citron. Portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que les poires soient tendres.

2 Ajoutez le sucre et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Maintenez une forte ébullition, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la compote épaississe. Vérifiez la consistance, hors du feu (voir page 28). Ajoutez les noix de cajou, mélangez et laissez tiédir.

3 Remplissez aussitôt des bocaux stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

VARIANTE

Remplacez les noix de cajou par 1 cuillerée à soupe de gingembre frais râpé. Avant la mise en pots, ajoutez 1 cuillerée à soupe de rhum.

COMPOTE DE PRUNES AUX RAISINS SECS

INGRÉDIENTS

Pour 3,500 kg environ

1,400 kg de prunes jaunes

100 g de gingembre au sirop, épongé

100 g de noix

30 cl d'eau

Le jus et le zeste râpé de 2 oranges et de 2 citrons

1,800 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 36)

450 g de raisins secs

30 cl de cognac

1 Ouvrez et dénoyautez les prunes. Coupez le gingembre en tronçons et hachez grossièrement les noix.

2 Dans une bassine, mettez les demi-prunes avec l'eau, le zeste et le jus des oranges et des citrons. Portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 30 minutes.

3 Ajoutez le sucre tiédi et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Incorporez le gingembre et les raisins secs et faites reprendre l'ébullition.

4 Maintenez une forte ébullition, jusqu'à ce que la compote épaississe. Vérifiez la consistance, hors du feu (voir page 28). Ajoutez, en remuant, les noix et le cognac. Laissez tiédir.

5 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

Les Marmelades

Pendant longtemps, on a dégusté les marmelades, dont l'Angleterre victorienne s'était fait une spécialité, à la cuillère. Bien que, dans certaines parties du monde, ces purées de fruits constituent toujours un plat en tant que tel, aujourd'hui, on les étale plus volontiers sur des toasts ou des tartines pour le petit déjeuner ou le goûter. On peut confectionner de délicieuses marmelades avec tous les agrumes.

Très décorative dans un pot, une marmelade peut être, suivant sa composition, foncée et épaisse, ou au contraire translucide, laissant apparaître de fines lamelles de fruit, en passant par toute la gamme des couleurs et textures intermédiaires.

La marmelade ne s'utilise pas uniquement sur des toasts. Elle peut aussi enrichir gâteaux et puddings, voire, si on l'additionne d'un soupçon de liqueur, se transformer en une belle et savoureuse sauce d'accompagnement. En Écosse, par exemple, les marmelades accompagnent certaines viandes et se tartinent sur des scones ou des biscuits aux flocons d'avoine. N'hésitez pas à préparer de grandes quantités de ces confitures, car elles se conservent bien.

Préparation des Marmelades

• Choisissez bien les ingrédients. Les oranges amères donnent les marmelades les plus relevées et les plus limpides, mais on ne les trouve que de décembre à février. Elles peuvent être congelées jusqu'à utilisation, mais pas plus de quelques mois, sous peine de voir diminuer leur taux de pectine. Les marmelades d'oranges sont moins limpides, c'est pourquoi on y associe souvent du citron, du citron vert ou du pamplemousse. Le sucre cristallisé est recommandé. Parfois, la quantité de sucre ne se calcule qu'après la cuisson des fruits : veillez, donc, à en avoir toujours en réserve.

• Préparez les agrumes ; certains sont enduits d'une couche de cire : pour l'éliminer, frottez les fruits sous l'eau chaude, puis épongez-les. La préparation des fruits dépend de la marmelade – de type gelée, ou épaisse et opaque – que l'on confectionne. On peut prélever le zeste des fruits manuellement ou bien utiliser un robot ménager, ce qui donne toutefois des résultats moins réguliers. La pectine se trouvant essentiellement dans les pépins et la peau blanche des agrumes, confectionnez un nouet avec une mousseline et faites-les cuire dans la marmelade.

• Dans une bassine, mettez le zeste ou les tranches de peau, le jus, la quantité d'eau requise, le nouet et, éventuellement, du jus de citron, puis laissez réduire, à feu doux, pendant au moins 1 heure, jusqu'à ce que le mélange ait réduit du tiers de son volume environ : la peau est alors ramollie et restitue toute sa pectine. Retirez le nouet après l'avoir pressé pour exprimer tout le jus.

• Ajoutez le sucre tiédi (voir page 36) et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Maintenez une forte ébullition, jusqu'à obtention de la consistance désirée. Testez la densité de la préparation et écumez (voir page 38). Laissez reposer la marmelade quelques minutes, hors du feu. Dès qu'une pellicule se forme en surface, remuez la marmelade une fois, puis versez-la dans des pots stérilisés et tiédis (voir page 11).

Fermeture et stockage des pots et bocaux

Procédez comme pour les confitures (voir page 15), mais ne couvrez la marmelade que lorsqu'elle est froide. Étiquetez les pots. Dans un endroit frais et sombre, la marmelade se conserve pendant 1 an.

Les échecs et leurs causes

Si la peau est trop épaisse, ou si elle n'a pas assez cuit avant l'adjonction du sucre, la marmelade ne sera pas réussie. Si la peau remonte à la surface, c'est que la marmelade a été versée dans des pots trop chauds.

MARMELADE D'ORANGES AMÈRES

INGRÉDIENTS

Pour 3,500 kg environ

1 kg d'oranges amères

1 gros citron

2 1/4 l d'eau

1,800 kg de sucre cristallisé, tiédi
(voir page 36)

LES ORANGES AMÈRES Leur saveur particulière en fait les agrumes par excellence de la marmelade. Elles ne sont malheureusement disponibles que pendant une courte période, mais, le reste de l'année, on peut leur substituer le même poids d'oranges. La recette est identique, à cette différence près que pour chaque multiple de 450 g, on remplace une orange par un citron, que l'on préparera de la même manière que les oranges.

1 Pressez les fruits préalablement coupés en deux. Réservez les pépins et la peau blanche. Versez le jus dans une bassine. Recoupez les moitiés d'orange en deux et débitez leur peau en fines lamelles que vous ajouterez au jus.

2 Coupez le citron en morceaux. Mettez les pépins, la peau blanche et les morceaux de citron dans une mousseline que vous nouez avec une grande longueur de ficelle de cuisine. Posez le nouet sur les fruits et attachez-le à une poignée de la bassine.

3 Ajoutez l'eau et portez à ébullition. Maintenez à feu doux, pendant au moins 2 heures, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que la peau ait bien ramolli et que le mélange ait réduit du tiers de son volume.

4 Otez le nouet après l'avoir bien pressé pour en exprimer tout le jus, ajoutez le sucre tiédi et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

5 Augmentez la chaleur et maintenez une forte ébullition pendant environ 15 à 20 minutes, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise. Pratiquez le test de densité et écumez si nécessaire (voir page 38).

6 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

VARIANTES DE LA MARMELADE D'ORANGES

La marmelade d'oranges amères constitue une recette de base à partir de laquelle on peut confectionner de multiples variantes. En voici quelques-unes.

Marmelade à la liqueur

En ajoutant quelques cuillerées à soupe de rhum, de cognac ou de whisky, on obtient une délicieuse préparation à tartiner. Préparez la marmelade en suivant la recette ci-dessus et ajoutez l'alcool après avoir écumé. Prévoyez 2 cuillerées à soupe d'alcool pour 450 g de marmelade. Laissez reposer pendant quelques minutes pour permettre une bonne répartition de la peau d'orange. Remuez une fois et mettez en pots.

Marmelade épaisse et foncée

Procédez de la même façon, en coupant la peau d'orange grossièrement et non en lamelles fines. Incorporez 2 cuillerées à soupe de mélasse au sucre.

Marmelade d'oranges amères aux amandes

Après écumage de la marmelade, ajoutez 100 g d'amandes effilées. Laissez reposer pendant quelques minutes pour que la peau d'orange et les amandes se répartissent dans la préparation. Mélangez une seule fois et mettez en pots.

Marmelade au sucre roux

Remplacez le sucre par 1,400 kg de cassonade, ce qui modifiera légèrement la saveur et la couleur de la marmelade.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Les origines de la marmelade remontent au Moyen Age. Élaborée à partir de coings, de miel, de vin et d'épices, elle portait déjà alors son nom, dérivé du terme portugais *marmelada*, qui désigne le coing. C'est au XVII[e] siècle que sont apparues des recettes mentionnant une variété d'orange.

MARMELADE AUX TROIS FRUITS

Cette délicieuse marmelade peut être préparée toute l'année ; elle ne comporte pas d'oranges amères. Ne la réservez pas aux seuls petits déjeuners : utilisez-la également pour laquer du canard ou du poulet et pour accompagner des tranches de lard fumé.

INGRÉDIENTS

Pour 4,750 kg environ

2 pamplemousses

2 grosses oranges

4 citrons

3 1/2 l d'eau

2,570 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 36)

1 ◀ Coupez les pamplemousses, les oranges et les citrons en deux, pressez-les. Versez le jus dans une bassine. Mettez la pulpe et les pépins dans un carré de mousseline que vous nouez avec une grande longueur de ficelle de cuisine.

2 ▶ Recoupez les moitiés d'orange et de citron en deux, et les demi-pamplemousses en quatre. Émincez en fines lanières la peau de tous les agrumes et mettez-les dans la bassine.

3 ◀ Mettez le nouet dans la bassine et attachez-le à une poignée. Ajoutez l'eau et portez à ébullition. Réduisez la chaleur et maintenez à feu doux, pendant 30 à 40 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que la peau soit bien tendre et que le mélange ait réduit du tiers de son volume.

4◀ Otez le nouet après l'avoir bien pressé pour en exprimer tout le jus. Ajoutez le sucre tiédi et remuez, sur feu doux, avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

5▲ Portez à ébullition à feu vif et maintenez celle-ci, sans remuer, pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à obtention de la consistance requise : hors du feu, le pèse-sirop doit indiquer 104 °C. A défaut, pratiquez le test de l'assiette froide (voir ci-dessous).

LE TEST DE L'ASSIETTE FROIDE
Déposez une cuillerée de marmelade sur une assiette froide que vous mettez quelques secondes au réfrigérateur. Il doit se former une fine pellicule qui se ride sous la pression du doigt.

6▲ Écumez si nécessaire, hors du feu. Laissez refroidir pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme, qui signale la bonne répartition de la peau dans la marmelade.

7 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

LE PETIT DÉJEUNER
Pour bien commencer la journée, rien n'est meilleur qu'une marmelade maison.

MARMELADE D'ORANGES AUX ZESTES D'AGRUMES

INGRÉDIENTS

Pour 2,750 kg environ

1 kg d'oranges amères

1 citron

2 1/2 l d'eau

Sucre cristallisé, tiédi (voir ci-dessous)

LE SUCRE TIEDI Dans certaines recettes, la quantité de sucre est fonction du volume de jus obtenu après cuisson des fruits, de sorte qu'elle est difficile à déterminer au départ. Ayez donc toujours du sucre en réserve. Après pesage, le sucre peut être chauffé, ce qui facilite sa dissolution dans le jus. Réglez le thermostat de votre four à chaleur faible et faites tiédir le sucre dans un récipient adéquat, pendant 15 minutes environ.

1 Prélevez le zeste des oranges et du citron, et émincez-le en fines lanières dans une bassine en inox. Ajoutez 30 cl d'eau et portez à ébullition. Maintenez à feu doux, pendant 1 heure environ, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le zeste soit tendre. Réservez.

2 Coupez les fruits et mettez-les dans la bassine, avec les pépins et le reste de l'eau. Portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 1 heure environ, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange ait réduit du tiers de son volume. Ajoutez alors l'eau de cuisson du zeste.

3 Égouttez la pulpe dans un sac à gelée, préalablement ébouillanté (voir page 41). (Pour une marmelade limpide, laissez égoutter sans presser le sac.) Mesurez le volume du jus obtenu et ajoutez 450 g de sucre tiédi pour 60 cl de jus. Faites chauffer à feu doux, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

4 Ajoutez le zeste et portez à ébullition. Maintenez une forte ébullition, pendant 10 à 12 minutes, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité et écumez si nécessaire (voir page 38). Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

MARMELADE DE TANGERINES

INGRÉDIENTS

Pour 2,750 kg environ

1 kg de tangerines

1 pamplemousse

2 citrons

3 l d'eau

1,600 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir ci-dessus)

1 Épluchez les tangerines et émincez la peau en fines lanières que vous mettez dans une mousseline. Nouez celle-ci avec une grande longueur de ficelle de cuisine. Coupez la pulpe des fruits en morceaux, dans une bassine. Réservez les pépins.

2 Coupez le zeste du pamplemousse et des citrons en fines lanières, en réservant la peau blanche. Coupez la pulpe des fruits en morceaux, en réservant les pépins. Mettez la pulpe et le zeste dans la bassine. Déposez les pépins et la peau blanche dans une autre mousseline, que vous nouez. Posez les deux nouets sur les fruits et attachez-les à une poignée de la bassine.

3 Ajoutez l'eau et portez à ébullition. Maintenez à feu doux, pendant 45 minutes environ, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le zeste soit tendre et que le mélange ait réduit du tiers. Otez le nouet contenant les pépins, après l'avoir bien pressé pour en exprimer tout le jus, et versez le contenu du second nouet dans la marmelade. Ajoutez le sucre tiédi et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

4 Maintenez une forte ébullition sur feu vif pendant environ 15 à 20 minutes, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité et écumez si nécessaire (voir page 38). Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

MARMELADE DE PAMPLEMOUSSES ROSES

INGRÉDIENTS

Pour 2,250 kg environ

2 citrons

2 pamplemousses roses

2 1/4 l d'eau

1,800 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 36)

1 Mettez le zeste des citrons émincé en fines lanières dans une bassine. Coupez en deux les citrons et les pamplemousses, puis pressez-les. Réservez les pépins. Versez le jus de citron sur le zeste.

2 Coupez les citrons en morceaux et mettez-les, avec les pépins, dans une mousseline que vous nouez avec de la ficelle de cuisine. Coupez les moitiés de pamplemousse en quatre et émincez-les dans le sens de la longueur. Incorporez-les à la préparation. Posez le nouet sur les fruits et attachez-le à une poignée de la bassine.

3 Ajoutez l'eau et portez à ébullition. Réduisez la chaleur et maintenez à feu doux, pendant 45 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que la peau soit tendre et que le mélange ait réduit d'un tiers.

4 Retirez le nouet, après l'avoir bien pressé pour en exprimer tout le jus. Ajoutez le sucre tiédi et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Faites cuire à feu vif, sans remuer, pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité et écumez si nécessaire (voir page 38). Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

MARMELADE AUX DEUX CITRONS

INGRÉDIENTS

Pour 2,750 kg environ

4 citrons

4 citrons verts

2 1/4 l d'eau

1,800 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 36)

1 Prélevez le zeste des citrons et émincez-le finement. Otez la peau blanche, coupez-la en morceaux et réservez. Coupez grossièrement la pulpe, en réservant les pépins et le jus.

2 Coupez les citrons verts en deux, ôtez-en les pépins en les réservant, et pressez-les. Recoupez chaque moitié en deux et émincez-les dans le sens de la longueur.

3 Mettez les pépins et la peau blanche dans une mousseline que vous nouez avec de la ficelle de cuisine.

4 Mettez la pulpe et le jus des fruits, la peau des citrons verts et le zeste de citron dans une bassine. Posez le nouet sur les fruits et attachez-le à une poignée de la bassine. Ajoutez l'eau, portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 30 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que la peau soit tendre et que le mélange ait réduit du tiers.

5 Otez le nouet après l'avoir bien pressé, ajoutez le sucre tiédi et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Faites bouillir à feu vif, pendant 8 à 10 minutes, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité et écumez si nécessaire (voir page 38). Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

A l'extrême gauche *Marmelade de pamplemousses roses.* ***A gauche*** *Marmelade aux deux citrons.*

MARMELADE AUX DEUX ORANGES

INGRÉDIENTS

3,250 kg environ

1 kg d'oranges

2 oranges amères

1 citron

2 1/4 l d'eau

1,800 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 36)

Dans cette marmelade, l'adjonction d'oranges amères rehausse la saveur de l'orange.

1 Coupez les oranges et le citron en deux et pressez-les, en réservant les pépins et la peau blanche. Versez le jus dans une bassine à confiture. Mettez les pépins et la peau blanche dans une mousseline que vous nouez avec une grande longueur de ficelle de cuisine.

2 Coupez les moitiés d'orange en deux et émincez-les finement. Jetez la peau du citron.

3 Transvasez la peau des oranges dans la bassine. Posez le nouet dessus et attachez-le à une poignée. Ajoutez l'eau et portez à ébullition. Maintenez à feu doux, pendant 30 minutes à 1 heure, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que la peau soit tendre et que le mélange ait réduit du tiers.

4 Otez le nouet après l'avoir bien pressé pour en exprimer tout le jus.

5 Ajoutez le sucre tiédi et mélangez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

6 Amenez rapidement à ébullition, sur feu vif, et maintenez celle-ci pendant 15 à 20 minutes, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité et écumez si nécessaire (voir ci-contre). Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

TEST DE CONSISTANCE ET ÉCUMAGE DES MARMELADES
Le test se pratique hors du feu ; le pèse-sirop doit afficher 104 °C. A défaut de pèse-sirop, pratiquez le test de l'assiette froide : déposez une cuillerée de marmelade sur une assiette froide que vous mettez quelques secondes au réfrigérateur. La marmelade est prête lorsqu'il se forme une pellicule qui se ride sous la pression du doigt. Si nécessaire, écumez la marmelade, puis laissez-la tiédir quelques minutes, jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme, signalant que la peau est bien répartie.

MARMELADE « MINUTE »

INGRÉDIENTS

Pour 3,800 kg environ

6 oranges amères

2 grosses oranges

2 gros citrons

3 1/2 l d'eau

2,750 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 36)

1 Coupez les oranges et les citrons en deux, puis pressez-les, en réservant les pépins et la peau blanche. Mettez ces derniers dans une mousseline que vous nouez avec une grande longueur de ficelle de cuisine. Versez le jus dans une bassine à confiture.

2 Coupez les moitiés de citron et d'orange en petits morceaux, et mixez par petites quantités à la fois, en ajoutant de l'eau si nécessaire.

3 Remettez la purée de fruits dans la bassine. Posez le nouet dessus et attachez-le à une poignée de la bassine. Ajoutez l'eau, portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 30 minutes à 1 heure, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange ait réduit du tiers environ.

4 Otez le nouet, après l'avoir bien pressé pour en exprimer tout le jus. Ajoutez le sucre tiédi et remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Augmentez la chaleur et maintenez une ébullition rapide, pendant 15 minutes, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité et écumez si nécessaire (voir ci-dessus). Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

CONSEIL
Afin de gagner du temps, on peut utiliser un robot ménager pour couper les fruits, mais le résultat est plus grossier. En utilisant un mixer, on obtient une sorte de purée de fruits.

MARMELADE DE CITRON

INGRÉDIENTS

Pour 2,750 kg environ

9 gros citrons

3 1/2 l d'eau

Sucre cristallisé

1 Prélevez le zeste des citrons et émincez-le en fines lanières. Coupez la pulpe en gros morceaux, en réservant les pépins et le jus. Mettez les pépins dans une mousseline que vous liez avec une grande longueur de ficelle de cuisine.

2 Mettez la pulpe et le zeste de citron dans une bassine, avec le jus, éventuellement. Posez le nouet dessus et attachez-le à une poignée de la bassine. Ajoutez l'eau et portez à ébullition. Diminuez la chaleur et maintenez à feu doux, pendant 30 minutes à 1 heure, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le zeste soit tendre et que le mélange ait réduit du tiers.

3 Otez le nouet, après l'avoir bien pressé. Mesurez le volume de jus obtenu et faites tiédir du sucre, à raison de 450 g pour 60 cl de jus. Incorporez le sucre à la marmelade et laissez cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Augmentez la chaleur et laissez cuire, sans remuer, pendant 15 minutes environ, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité et écumez si nécessaire (voir page 38). Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

Tandis que mijote la marmelade de citron, le zeste se ramollit

MARMELADE DE PAMPLEMOUSSES AU GINGEMBRE

INGRÉDIENTS

Pour 3,500 kg environ

3 gros pamplemousses

3 citrons

3 1/2 l d'eau

Un morceau de gingembre frais de 2,5 cm

2,250 kg de sucre cristallisé, tiédi (voir page 36)

175 g de gingembre confit

1 Épluchez les pamplemousses et les citrons. Émincez la peau des pamplemousses et mettez-la dans une bassine. Ajoutez la pulpe, coupée en morceaux. Coupez la peau des citrons et mettez-la dans une mousseline, avec les pépins, que vous liez avec de la ficelle de cuisine. Posez ce nouet sur les fruits et attachez-le à une poignée de la bassine. Ajoutez l'eau, puis le morceau de gingembre, pelé.

2 Portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 30 minutes environ, en remuant, jusqu'à ce que la peau soit tendre et que le mélange ait réduit du tiers.

3 Otez le gingembre et le nouet, après l'avoir bien pressé. Sur feu doux, incorporez le sucre tiédi, en remuant, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

4 Augmentez la chaleur et faites cuire, sans remuer, pendant 15 minutes environ, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité et écumez si nécessaire (voir page 38). Incorporez le gingembre confit. Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

Les Gelées

Colorée, ferme, mais cependant tremblotante lorsqu'on la sert, très délicatement parfumée, la gelée idéale est aussi belle à voir que bonne à déguster, que ce soit sur du pain grillé ou beurré, ou encore avec une brioche. Elle peut également accompagner une volaille, un carré de porc ou une pièce de gibier. Autrefois cauchemar des cuisinières débutantes, les gelées sont aujourd'hui très faciles à confectionner, à condition de respecter quelques règles simples.

Les gelées permettent de donner libre cours à votre imagination et d'utiliser, par exemple, des pêches, des cerises, des mûres ou des airelles. Riches en pectine, les pommes conviennent bien aux associations avec d'autres fruits. Ainsi, vous pourrez préparer une gelée de pomme à l'orange ou encore une gelée de pomme aux piments. Pour personnaliser votre gelée, il suffit d'ajouter quelques pétales de rose, des feuilles de géranium, à moins que vous ne préfériez les herbes aromatiques et les épices, car, dans ce domaine, toutes les fantaisies sont permises.

Préparation des Gelées

• Choisissez les ingrédients avec soin. Sélectionnez des fruits pas trop mûrs, à haute teneur en pectine. Les pommes, les baies et les agrumes font d'excellentes gelées. Employez de préférence du sucre cristallisé, dont vous ne devrez jamais manquer, dans la mesure où la quantité à incorporer ne se calcule qu'après cuisson des fruits.

• Préparez les fruits. Éliminez les parties moisies ou endommagées, lavez-les et séchez-les. Ne retirez ni la peau, ni le cœur, ni les pépins. Mettez-les dans une bassine à confiture, ajoutez l'eau et laissez frémir à feu doux, jusqu'à ce que les fruits soient tendres.

• Laissez égoutter le jus dans un sac à gelée (voir page 41) ou dans un torchon, pendant quelques heures, voire toute une nuit, selon les fruits, mais jamais plus de 24 heures, sous peine que ces derniers s'oxydent.

• Mesurez le volume du jus obtenu et versez-le dans la bassine préalablement nettoyée. Ajoutez le sucre tiédi (voir page 44), dont la quantité est déterminée par la teneur en pectine du jus ; elle est en moyenne de 450 g pour 60 cl. Remuez sur feu doux, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous, puis faites bouillir pendant 10 minutes environ, jusqu'à obtention de la consistance requise. Lorsque cette consistance est sur le point d'être atteinte, baissez le feu pour réduire l'ébullition. Testez la densité, hors du feu, et écumez si nécessaire (voir page 46).

• Remplissez aussitôt des bocaux stérilisés et tiédis (voir page 11), en inclinant le pot pour faire couler la gelée le long de la paroi, ce qui évite la formation de poches d'air. Procédez le plus rapidement possible : pour avoir un bon résultat, la gelée ne doit surtout pas commencer à prendre à ce stade.

Fermeture et stockage des pots et bocaux

Procédez comme pour les confitures (voir page 15). La gelée ne doit pas être secouée avant d'être refroidie et prise.

Les échecs et leurs causes

Si la gelée reste liquide après refroidissement, elle peut être recuite. Une gelée est trouble quand elle a été préparée avec des fruits mal nettoyés ou passée à travers un tissu insuffisamment serré, ou encore si le sac a été pressé pendant l'opération. Si la gelée est mise en pots trop lentement, ou si elle a trop refroidi, il se formera des poches d'air. D'une manière générale, ce qui s'applique pour les confitures vaut également pour les gelées (voir page 15).

GELÉE DE FRUITS ROUGES AU PORTO

INGRÉDIENTS

Pour 1,400 kg environ

1 kg de groseilles

1 kg de framboises

45 cl d'eau

Sucre cristallisé

4 cuillerées à soupe de porto

COMMENT UTILISER UN SAC À GELÉE Le sac doit être suspendu pendant l'opération de filtrage. Pour ce faire, vous pouvez glisser un manche à balai dans les anses du sac et placer le manche à cheval sur deux chaises. Disposez un grand saladier non métallique sous le sac avant de remplir ce dernier, puis laissez l'égouttage s'opérer sans intervenir. Résistez à la tentation d'exprimer le jus, ce qui troublerait la gelée.

1 Dans une bassine à confiture, mettez les groseilles, les framboises et l'eau, et portez à ébullition. Maintenez sur feu doux, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient ramollis.

2 Pendant ce temps, ébouillantez le sac à gelée, et essorez-le soigneusement. Il est prêt à être utilisé (voir ci-contre). Versez-y la purée de fruits et laissez égoutter, pendant quelques heures à toute une nuit, sans dépasser 24 heures.

3 Mesurez le volume de jus obtenu et versez-le dans la bassine. Comptez 450 g de sucre pour 60 cl de jus. Faites-le tiédir (voir page 44), incorporez-le au jus et faites cuire sur feu doux, en remuant, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

4 Augmentez la chaleur et maintenez une ébullition rapide, pendant 9 à 10 minutes, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité, hors du feu, et écumez si nécessaire (voir page 46). Ajoutez le porto.

5 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, en les inclinant pour éviter la formation de poches d'air. Fermez et étiquetez les pots.

GELÉE DE POMME À LA MENTHE

INGRÉDIENTS

Pour 675 g environ

1,400 kg de pommes à cuire

60 cl d'eau

30 cl de vinaigre de cidre

225 g de menthe fraîche

Sucre cristallisé

2 ou 3 gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif)

Matériel nécessaire à la fabrication de la gelée

1 Coupez les pommes en tranches, sans les éplucher. Mettez-les dans une bassine, avec l'eau et le vinaigre. Débarrassez les feuilles de menthe de leur tige et réservez-les. Ajoutez les tiges à la préparation. Portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres.

2 Pendant ce temps, ébouillantez le sac à gelée et essorez-le soigneusement. Il est prêt à être utilisé (voir ci-dessus). Versez-y la purée de fruits et laissez égoutter, pendant quelques heures à toute une nuit, sans dépasser 24 heures.

3 Mesurez le volume du jus recueilli et versez-le dans la bassine. Comptez 450 g de sucre pour 60 cl de jus, faites-le tiédir (voir page 44) et incorporez-le au jus. Faites cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Mettez la moitié des feuilles de menthe dans une mousseline que vous nouez avec de la ficelle de cuisine. Posez le nouet dans la bassine. Augmentez la chaleur et maintenez une ébullition vive, pendant 15 minutes environ, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité, hors du feu, et écumez si nécessaire (voir page 46).

4 Otez le nouet, après l'avoir bien pressé pour en exprimer tout le jus. Incorporez le reste des feuilles de menthe, ciselées, et, éventuellement, le colorant.

5 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, en les inclinant pour éviter la formation de poches d'air. Fermez et étiquetez les pots.

VARIANTES
On peut aussi aromatiser la gelée de pomme avec du persil, du thym, du romarin ou de la sauge au lieu de menthe, en procédant de la même façon.

GELÉE DE POMME ET D'AIRELLE

Dans cette délicieuse recette, les airelles sont associées à la pomme pour former une délicate gelée, légèrement acidulée, qui accompagnera parfaitement un rôti de porc, de la viande froide ou une volaille, notamment de la dinde rôtie.

INGRÉDIENTS

Pour 1,600 kg environ

1,400 kg de pommes à cuire

1 kg d'airelles fraîches

1 1/4 l d'eau

1 kg de sucre environ

1 ◀ Éliminez les parties endommagées des pommes et coupez-les en morceaux, sans retirer la peau ni le cœur.

2 ▼ Mettez les pommes et les airelles dans une bassine à confiture.

3 ▲ Ajoutez l'eau, qui doit juste recouvrir les fruits (augmentez la quantité si nécessaire), et portez à ébullition. Maintenez à feu doux, pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que les fruits soient complètement ramollis.

4 Pendant le temps de cuisson des fruits, préparez le sac à gelée : ébouillantez-le en y versant de l'eau très chaude, puis essorez-le soigneusement et suspendez-le au-dessus d'un récipient non métallique.

5 ▸ Transvasez, à l'aide d'une louche, la pulpe des fruits dans le sac et laissez égoutter, pendant quelques heures à toute une nuit, sans dépasser 24 heures. Pendant l'opération, ne pressez pas le sac et ne le secouez pas.

6 ▲ Mesurez le volume de jus obtenu et versez-le dans la bassine préalablement nettoyée. Comptez 450 g de sucre pour 60 cl de jus. Faites-le tiédir (voir page 44) et incorporez-le au jus, sur feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

7 ▲ Augmentez la chaleur et faites cuire à gros bouillons, sans remuer, pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité, hors du feu, et écumez si nécessaire (voir page 46). Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, en les inclinant pour éviter la formation de poches d'air. Fermez et étiquetez les pots.

GELÉE DE POMME À L'ORANGE

INGRÉDIENTS

Pour 1,600 kg environ

1,200 kg de pommes à cuire

3 oranges

1 1/4 l d'eau

Sucre cristallisé

1 Épluchez les pommes et coupez-les en morceaux, en réservant le cœur et les pépins. Coupez les oranges, non pelées, en morceaux, en réservant les pépins. Mettez les cœurs de pomme et tous les pépins dans une mousseline que vous nouez avec une grande longueur de ficelle de cuisine.

2 Mettez les fruits dans une bassine à confiture, avec l'eau et le nouet, et portez à ébullition. Laissez cuire à feu doux, pendant 50 minutes environ, jusqu'à ce que les fruits soient complètement ramollis. Otez le nouet.

3 Pendant que les fruits cuisent, préparez le sac à gelée. Ébouillantez-le, essorez-le et installez-le (voir page 41). Transvasez la pulpe des fruits dans le sac et laissez égoutter, pendant quelques heures à toute une nuit, sans dépasser 24 heures.

4 Mesurez le volume de jus obtenu et versez-le dans la bassine préalablement nettoyée. Comptez 450 g de sucre pour 60 cl de jus, faites-le tiédir (voir ci-contre) et incorporez-le au jus, sur feu doux, en remuant, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

5 Augmentez la chaleur et maintenez une forte ébullition, pendant 10 à 12 minutes, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité, hors du feu, et écumez si nécessaire (voir page 46).

6 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, en les inclinant pour éviter la formation de poches d'air. Fermez et étiquetez les pots.

LE SUCRE TIÉDI En ce qui concerne les gelées, la quantité de sucre est calculée en fonction du volume de jus obtenu après cuisson, de sorte qu'on ne peut la spécifier dans la recette. Ayez toujours du sucre en réserve. Après pesage du sucre, faites-le tiédir à four doux, pendant 15 minutes environ, afin qu'il se dissolve plus rapidement dans le jus.

GELÉE DE FRUITS MÉLANGÉS

INGRÉDIENTS

Pour 1,500 kg environ

450 g de pommes à cuire

4 grosses oranges

1 citron

1 3/4 l d'eau

450 g de fraises

Sucre cristallisé

1 Coupez les pommes, les oranges et le citron en morceaux, et mettez-les dans une bassine à confiture, avec l'eau. Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux, pendant 40 à 50 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient complètement ramollis.

2 Équeutez les fraises, coupez-les en deux et incorporez-les au contenu de la bassine. Faites reprendre une légère ébullition, pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que les fraises soient ramollies.

3 Pendant ce temps, préparez le sac à gelée : ébouillantez-le, essorez-le et installez-le (voir page 41). Transvasez la pulpe des fruits dans le sac et laissez égoutter, pendant quelques heures à toute une nuit, sans dépasser 24 heures.

4 Mesurez le volume de jus obtenu et versez-le dans la bassine préalablement nettoyée. Comptez 450 g de sucre pour 60 cl de jus. Faites-le tiédir (voir ci-dessus) et incorporez-le au jus, à feu doux, en remuant, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

5 Portez à feu vif et maintenez une ébullition rapide, pendant environ 30 à 35 minutes, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité, hors du feu, et écumez si nécessaire (voir page 46). Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, en les inclinant pour éviter la formation de poches d'air. Fermez et étiquetez les pots.

GELÉE DE POMME PIMENTÉE

INGRÉDIENTS

Pour 450 g environ

1,400 kg de pommes à cuire

60 cl d'eau

30 cl de vinaigre de cidre

100 g de piments verts frais

Sucre cristallisé

2 ou 3 gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif)

1 Coupez les pommes en morceaux, sans les éplucher ni les évider, et mettez-les dans une bassine à confiture, avec l'eau et le vinaigre.

2 Équeutez et épépinez les piments, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et ajoutez-les aux pommes.

3 Portez à ébullition et maintenez le mélange à feu doux, pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient ramollis.

4 Pendant ce temps, ébouillantez le sac à gelée, essorez-le et installez-le (voir page 41). Transvasez la pulpe des fruits dans le sac et laissez égoutter, pendant quelques heures à toute une nuit, sans dépasser 24 heures.

5 Mesurez le volume de jus obtenu et versez-le dans la bassine préalablement nettoyée. Comptez 450 g de sucre pour 60 cl de jus. Faites-le tiédir (voir page ci-contre) et incorporez-le au jus, à feu doux, en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

6 Portez à feu vif et maintenez une forte ébullition, pendant 8 à 10 minutes, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité, hors du feu, et écumez si nécessaire (voir page 46).

7 Éventuellement, ajoutez le colorant. Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, en les inclinant pour éviter la formation de poches d'air. Fermez et étiquetez les pots.

CONSEIL
Portez des gants pour préparer les piments : le contact avec la peau, mais aussi les yeux ou le nez, est très irritant. Rincez ensuite avec soin tous les ustensiles et surfaces ayant été en contact avec les piments.

GELÉE DE RAISIN

INGRÉDIENTS

Pour 675 g environ

1,400 kg de raisin vert

Le jus de 2 citrons

60 cl d'eau

Sucre cristallisé

1 Coupez grossièrement les grains de raisin et mettez-les dans une bassine à confiture, avec le jus des citrons et l'eau. Portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que les fruits soient complètement ramollis.

2 Pendant ce temps, préparez le sac à gelée : ébouillantez-le, essorez-le et installez-le (voir page 41). Transvasez la pulpe des fruits dans le sac et laissez égoutter, pendant quelques heures à toute une nuit, sans dépasser 24 heures.

3 Mesurez le volume de jus obtenu et versez-le dans la bassine préalablement nettoyée. Comptez 450 g de sucre pour 60 cl de jus. Faites-le tiédir (voir page ci-contre) et incorporez-le au jus, à feu doux, en remuant, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

4 Portez à feu vif et maintenez une forte ébullition, pendant 12 minutes environ, sans remuer, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité, hors du feu, et écumez si nécessaire (voir page 46).

5 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, en les inclinant pour éviter la formation de poches d'air. Fermez et étiquetez les pots.

CAMÉLÉON
Bien que l'on utilise du raisin vert pour préparer cette gelée, elle est d'une délicate teinte rosée.

Gelée de Mûre

Ingrédients

Pour 1,400 kg environ

2,250 kg de mûres

Le jus de 2 citrons

90 cl d'eau

Sucre cristallisé

Test de Densité et Écumage des Gelées
Le test se pratique hors du feu, de préférence à l'aide d'un pèse-sirop, qui doit indiquer 104 °C lorsque la densité requise est atteinte. À défaut, pratiquez le test de l'assiette froide : déposez une cuillerée de la préparation sur une assiette froide que vous mettez quelques secondes au réfrigérateur ; la gelée est prête lorsqu'il se forme une pellicule qui se ride sous la pression du doigt. Écumez, si nécessaire, avec une écumoire ou une cuillère à long manche.

1 Dans une bassine, mettez les mûres, avec le jus des citrons et l'eau. Portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que les mûres soient complètement ramollies.

2 Pendant ce temps, préparez le sac à gelée : ébouillantez-le, essorez-le et installez-le (voir page 41). Transvasez dans le sac la pulpe des fruits et laissez égoutter, pendant quelques heures à toute une nuit, sans dépasser 24 heures.

3 Mesurez le volume de jus obtenu et versez-le dans la bassine préalablement nettoyée. Comptez 450 g de sucre pour 60 cl de jus, faites-le tiédir (voir page 44) et incorporez-le au jus, à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

4 Augmentez la chaleur et faites cuire, sans remuer, pendant 9 à 10 minutes, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité, hors du feu, et écumez si nécessaire (voir page 46).

5 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, en les inclinant pour éviter la formation de poches d'air. Fermez et étiquetez les pots.

Gelée de Pomme Épicée

Ingrédients

Pour 1,800 kg environ

2,750 kg de pommes

Le jus de 2 citrons

1 3/4 l d'eau

5 clous de girofle

Sucre cristallisé

1 Coupez grossièrement les pommes en morceaux, sans les peler ni les évider. Mettez-les dans une bassine à confiture, avec le jus des citrons, l'eau et les clous de girofle. Portez à ébullition et maintenez sur feu doux, pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce que les fruits soient complètement ramollis.

2 Pendant ce temps, préparez le sac à gelée : ébouillantez-le, essorez-le et installez-le (voir page 41). Transvasez dans le sac la pulpe des fruits et laissez égoutter, pendant quelques heures à une nuit, sans dépasser 24 heures.

3 Mesurez le volume de jus obtenu et versez-le dans la bassine préalablement nettoyée. Comptez 450 g de sucre pour 60 cl de jus, faites-le tiédir (voir page 44) et incorporez-le au jus, à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

4 Augmentez la chaleur et faites cuire, sans remuer, pendant 9 à 10 minutes, jusqu'à obtention de la consistance requise. Testez la densité, hors du feu, et écumez si nécessaire (voir page 46).

5 Remplissez aussitôt des pots stérilisés et tiédis, en les inclinant pour éviter la formation de poches d'air. Fermez et étiquetez les pots.

Les Purées de Fruits

Lorsque les éventaires des marchés ploient sous les fruits gorgés de soleil, il est temps d'entreprendre la confection de délicieuses purées de fruits. Ces préparations sont extrêmement faciles à exécuter, et elles ne réclament guère comme talent que de savoir manier une cuillère en bois. La saveur douce-amère et la texture des purées de fruits en font des pâtes idéales à tartiner sur du pain, des toasts ou des gâteaux secs. On peut également préparer des purées de fruits plus consistantes, dans des moules, que l'on présentera une fois démoulées, coupées en tranches, en dés ou en triangles, parsemés ou non de sucre. Les purées de fruits entrent aussi dans la réalisation de coulis et de sauces d'accompagnement de desserts.

Préparation des Purées de Fruits

• Choisissez les ingrédients avec soin. Tous les fruits peuvent être utilisés, de préférence les espèces à saveur prononcée : mûres, prunes, coings, etc. Vous pouvez ajouter des épices à la préparation. Utilisez de préférence du sucre cristallisé.

• Nettoyez, rincez et coupez les fruits, en éliminant les moisissures et les parties endommagées. Mettez les fruits dans une bassine à confiture, légèrement graissée afin d'éviter que ces derniers n'adhèrent au métal. Couvrez d'eau et portez à ébullition. Maintenez à feu doux, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les fruits soient complètement ramollis et que l'eau ait été absorbée. Passez au tamis, de façon à obtenir une purée.

• Pesez la pulpe des fruits et remettez-la dans la bassine. Comptez de 300 à 450 g de sucre environ pour 450 g de purée de fruits. Faites-le tiédir (voir page 44) et incorporez-le aux fruits, éventuellement en ajoutant des épices. Maintenez à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

• Portez à ébullition et faites cuire à petits bouillons, pendant 30 à 45 minutes pour une consistance légère et de 45 à 60 minutes pour une consistance plus épaisse, en remuant fréquemment pour éviter que la purée n'attache. Dans le premier cas, la purée est prête lorsqu'une cuillerée de préparation déposée sur une soucoupe ne laisse plus suinter de liquide ; dans le second cas, lorsqu'on racle le fond de la bassine avec une cuillère, celle-ci doit laisser une ligne nette.

• Transvasez les purées légères, à la cuillère, dans des pots stérilisés et tiédis (voir page 11). Fermez les pots. Mettez les purées plus épaisses dans des moules, puis servez-les démoulées. Enduisez préalablement le moule de glycérine, de façon à faciliter le démoulage.

Fermeture et stockage des pots et bocaux

Pour les purées de fruits légères, utilisez de préférence des couvercles à vis, étanches, car ces préparations ont tendance à se dessécher. Ces dernières se conservent moins bien que les confitures et doivent être utilisées dans un délai de 3 mois. Lorsque les purées sont placées dans des moules, recouvrez la préparation d'une couche de paraffine, et le moule d'un cercle de cellophane (voir page 15). Plus sucrées que les autres, les purées épaisses se conservent pendant 1 an.

Les échecs et leurs causes

La fermentation d'une purée de fruits légère peut résulter d'un manque de cuisson ou de sucre. Lorsque l'évaporation précédant l'introduction du sucre est insuffisante, la préparation risque de caraméliser.

PURÉE DE POIRES AUX FRAISES

Les saveurs estivales et automnales se mêlent dans cette purée épaisse et crémeuse que vous servirez à la cuillère, en été, sur des crêpes, accompagnée de fraises coupées en tranches et de crème fraîche, ou à l'heure du goûter, en hiver, étalée sur des toasts ou des scones beurrés. Vous pouvez également l'offrir dans de jolis petits pots décorés par vos soins.

INGRÉDIENTS

Pour 775 g environ

1,800 kg de poires

450 g de fraises

30 cl d'eau

1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre

Sucre cristallisé

1 ▼ Épluchez les poires, coupez-les en quatre, évidez-les et détaillez les quartiers en fines tranches. Équeutez les fraises et coupez-les en quartiers.

2 Mettez les poires et les fraises dans une bassine à confiture. Ajoutez l'eau et la cannelle en poudre, portez à ébullition. Maintenez à feu doux, pendant 1 heure à 1 h 15 mn, jusqu'à ce que les fruits soient complètement ramollis. Le mélange doit être épais et le liquide s'être évaporé.

3 ◀ Tamisez les fruits à travers une passoire en plastique, en les pressant avec le dos d'une cuillère au-dessus d'un récipient non métallique. Pesez la purée obtenue et comptez 350 g de sucre pour 450 g de purée. Faites-le tiédir (voir page 44).

4 Mettez la purée de fruits dans la bassine, puis ajoutez le sucre et chauffez à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

5 ▼ Laissez épaissir à feu doux et en remuant fréquemment, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la préparation ait la consistance du lait caillé : lorsqu'on en dépose une cuillerée sur une soucoupe, elle ne doit plus laisser suinter de liquide.

6 Hors du feu, remplissez, à la cuillère, des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

PURÉE DE PÊCHES

INGRÉDIENTS

Pour 450 g environ

1 kg de pêches mûres

50 cl d'eau

Sucre cristallisé

1 Plongez les pêches dans de l'eau bouillante, pendant 1 à 2 minutes, puis dans de l'eau glacée. Égouttez lorsque les pêches sont refroidies.

2 Épluchez les pêches et coupez-les en morceaux. Dans une casserole, faites cuire à petit feu la pulpe avec l'eau, pendant 20 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les fruits aient complètement ramolli. Tamisez le mélange à travers une passoire en plastique, au-dessus d'un récipient non métallique.

3 Pesez la purée et remettez-la dans la casserole. Comptez 100 g de sucre pour 225 g de pulpe, faites-le tiédir (voir page 44) et incorporez-le à la purée. Faites cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Maintenez l'ébullition, pendant 30 minutes environ, en remuant toujours, jusqu'à obtention de la consistance du lait caillé.

4 Transvasez, à la cuillère, dans des pots stérilisés et tiédis. Fermez-les et étiquetez-les.

PURÉE D'AIRELLES

INGRÉDIENTS

Pour 1,200 kg environ

1,400 kg d'airelles fraîches

30 cl d'eau

Sucre cristallisé

1 Dans une casserole, portez à ébullition les airelles, avec l'eau. Maintenez l'ébullition pendant 35 à 40 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les fruits soient complètement ramollis. Tamisez la pulpe à travers une passoire en plastique, au-dessus d'un récipient non métallique.

2 Pesez la purée obtenue et remettez-la dans la casserole. Pour 450 g de purée, ajoutez 350 g de sucre tiédi (voir page 44). Faites cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

3 Maintenez à feu doux, pendant 1 heure environ, en remuant fréquemment, jusqu'à obtention de la consistance du lait caillé.

4 Remplissez, à la cuillère, des pots stérilisés et tiédis. Fermez-les et étiquetez-les.

PURÉE DE POMMES AU CIDRE

INGRÉDIENTS

Pour 675 g environ

1 kg de pommes à manger au couteau

1 kg de pommes à cuire

25 cl de cidre

Sucre cristallisé

1 cuillerée à café de coriandre en poudre

1 Dans une casserole, mettez les pommes coupées en morceaux, avec la peau et le cœur. Ajoutez le cidre et portez à ébullition. Maintenez à feu doux, pendant 25 à 30 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les fruits soient complètement ramollis. Tamisez la pulpe à travers une passoire en plastique, au-dessus d'un récipient non métallique.

2 Pesez la purée obtenue et remettez-la dans la casserole. Pour 100 g de purée, ajoutez 50 g de sucre tiédi (voir page 44) et la coriandre. Faites cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

3 Laissez épaissir, à feu doux, pendant 30 minutes environ, jusqu'à obtention de la consistance du lait caillé, en remuant souvent.

4 Remplissez, à la cuillère, des pots stérilisés et tiédis. Fermez-les et étiquetez-les.

VARIANTE
Pour rehausser la saveur de cette purée, remplacez le cidre par du vinaigre épicé pour pickles (voir recette page 120) et la coriandre par de la cannelle. Ajoutez également le zeste, finement râpé, d'un citron.

PURÉE DE PRUNES DE DAMAS

INGRÉDIENTS

Pour 1,800 kg environ

2,750 kg de prunes de Damas

30 cl d'eau

Sucre cristallisé, tiédi (voir page 44)

1 Mettez les prunes dans une bassine à confiture, avec l'eau. Portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 30 minutes environ, remuez de temps à autre, jusqu'à ce que les prunes soient tendres.

2 Tamisez les fruits et le jus en utilisant des ustensiles non métalliques. Otez les noyaux. Pesez la pulpe et remettez-la dans la bassine. Ajoutez le même poids de sucre tiédi. Remuez, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

3 Laissez épaissir, sur feu doux, pendant 40 à 45 minutes, en remuant très fréquemment : une cuillère en bois doit tenir debout dans la préparation. Remplissez, à la cuillère, des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez-les et étiquetez-les.

PURÉE DE GOYAVES

INGRÉDIENTS

Pour 350 g environ

450 g de goyaves en conserve

225 g de sucre cristallisé, tiédi (voir page 44)

30 cl de jus de citron

Cette purée de goyaves à la saveur tropicale est aussi facile à réaliser que délicieuse.

1 Égouttez les goyaves, en réservant 10 cl du jus. Mixez-les.

2 Dans une casserole, mettez la purée de goyaves, le sucre et le jus de citron. Faites chauffer à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Maintenez encore à feu doux, pendant 12 minutes : la pulpe doit être épaisse et ferme – une cuillère en bois doit y tenir debout.

3 Remplissez, à la cuillère, des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez-les et étiquetez-les.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Les goyaves sont des fruits tropicaux de forme ovale. La peau peut être de jaune à vert, la chair de blanchâtre à rouge. Dans cette recette, les fruits sont en conserve.

PURÉE DE PRUNES AU CITRON

INGRÉDIENTS

Pour 1,800 kg environ

2,750 kg de prunes

30 cl d'eau

Sucre cristallisé, tiédi (voir page 44)

Le jus et le zeste finement râpé de 2 citrons.

1 Mettez les prunes dans une bassine à confiture, avec l'eau. Portez à ébullition. Maintenez à feu doux, pendant 30 minutes, en remuant de temps à autre.

2 Tamisez les prunes et le jus en utilisant des ustensiles non métalliques. Otez les noyaux. Pesez la pulpe et remettez-la dans la bassine. Ajoutez le même poids de sucre tiédi. Incorporez le jus et le zeste des citrons. Faites chauffer à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

3 Portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 40 à 45 minutes : la pulpe doit être épaisse et ferme – une cuillère en bois doit y tenir debout.

4 Remplissez, à la cuillère, des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez-les et étiquetez-les.

Les Crèmes aux Fruits

Il s'agit de crèmes épaisses à base de fruits, enrichies de beurre et d'œufs. Elles sont destinées, entre autres, à être dégustées sur des toasts ou encore à accompagner des biscuits et font, généralement, le régal de tous. Si la crème au citron est la plus connue, on peut préparer d'autres crèmes aux fruits, délicates au palais et qui constitueront d'agréables petits cadeaux pour vos amis. Les oranges et les citrons verts, par exemple, se prêtent particulièrement bien à cette préparation, mais vous pouvez donner libre cours à votre imagination pour créer des recettes originales.

Les crèmes aux fruits se conservent moins bien que les confitures ou les marmelades. Il faut les consommer au plus tard dans le mois qui suit leur élaboration, en sachant qu'elles sont meilleures lorsqu'elles viennent d'être réalisées : avec le temps, elles perdent un peu de leur saveur et de leur fraîcheur. Quoi qu'il en soit, conservez-les au réfrigérateur.

A défaut d'être tartinées, les crèmes aux fruits peuvent constituer la base d'un dessert, enrichir une crème glacée que l'on couronnera de beaux fruits frais et, pourquoi pas, égayer de leurs couleurs une morne soirée d'hiver, sous la forme d'un festin de tartes dont la pâte sablée fond dans la bouche.

Préparation des Crèmes aux Fruits

• Choisissez des ingrédients très frais – en particulier les œufs – et utilisez de préférence du sucre semoule, qui se dissout plus facilement.

• Râpez le zeste des agrumes choisis et pressez-les. Filtrez le jus et mesurez son volume. Versez-le dans un récipient non métallique et faites chauffer au bain-marie, à feu doux. Il est important que la cuisson soit menée très doucement. Incorporez le zeste, le beurre et le sucre, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le sucre complètement dissous. Ajoutez alors les œufs légèrement battus et laissez épaissir, sans cesser de tourner, jusqu'à ce que la crème devienne suffisamment consistante pour napper le dos de la cuillère. La crème ne doit jamais bouillir.

• Aussitôt que la consistance est atteinte, transvasez dans des pots stérilisés et tiédis (voir page 11). Les crèmes aux fruits se conservant mal, mieux vaut n'en fabriquer que de petites quantités à la fois et prévoir de petits pots. Remplissez les pots à ras bord, car la préparation réduit en refroidissant.

Fermeture et stockage des pots
Utilisez le principe de la paraffine et du cercle de cellophane, afin d'éviter la formation de moisissure. Faites fondre un pain de paraffine et coulez-la sur la crème, en veillant à ce qu'elle touche les bords du pots. Laissez refroidir. Tendez sur le pot un cercle de cellophane maintenu par un bracelet de caoutchouc. Conservez au réfrigérateur.

Les échecs et leurs causes
Insuffisamment cuite, la crème est liquide. Elle forme des grumeaux lorsqu'elle est cuite à feu trop vif.

Précaution La crème cuisant à feu très doux, la température pour une parfaite cuisson des œufs n'est pas atteinte. Ces derniers doivent donc être impérativement extra-frais, pour éviter tout risque.

CRÈME AU CITRON

La saveur acidulée du citron convient bien à cette crème, qui doit sa texture lisse et fondante au mélange des œufs frais, du beurre crémeux et du sucre. Elle ne se conserve qu'un mois au réfrigérateur, mais a peu de chances d'y demeurer aussi longtemps : tous les gourmets en raffolent ! Servez-la sur des toasts, garnissez-en des tartes ou fourrez-en des gâteaux.

INGRÉDIENTS

Pour 1,200 kg environ

6 à 8 gros citrons juteux

225 g de beurre doux

575 g de sucre semoule

5 œufs

1 ▶ Râpez le plus finement possible le zeste des citrons. Pressez-les et filtrez le jus dans un pichet doseur : vous devez en obtenir 30 cl.

2 ▼ Coupez le beurre en petits morceaux, dans un saladier en verre. Ajoutez le sucre, le zeste et le jus des citrons, et mettez à feu doux, dans un bain-marie, en veillant à ce que le fond du saladier ne soit pas en contact avec l'eau. Remuez jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le sucre dissous.

Citrons « cirés »

La plupart des citrons sont traités et protégés par une pellicule de cire qu'il faut ôter avant usage, en lavant les fruits à l'eau chaude.

3▼ Battez brièvement les œufs à la fourchette (ne les fouettez pas). Tamisez-les à travers une passoire en plastique, au-dessus du saladier, et incorporez-les au mélange en remuant constamment avec une cuillère en bois, pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à épaississement. A aucun moment la crème ne doit bouillir, sous peine de tourner.

4▲ Otez le saladier du bain-marie dès que le mélange nappe le dos de la cuillère.

5▲ Transvasez dans des pots stérilisés et tiédis. Recouvrez d'une couche de paraffine, de façon qu'elle nappe toute la surface, et laissez refroidir.

6▲ Couvrez d'un cercle de cellophane humidifié. Étiquetez et mettez au réfrigérateur.

VARIANTES

Les oranges, citrons verts et pamplemousses conviennent particulièrement bien pour la confection de ce type de crème ; suivant le cas, la saveur de cette dernière sera plus ou moins acidulée ou douce. Pour apporter une touche de raffinement à vos préparations, ajoutez quelques gouttes de votre liqueur préférée.

Crème à l'orange

Cette crème est délicieuse avec des crêpes, accompagnée de crème fouettée et arrosée de jus d'orange. Procédez comme pour la recette de la crème au citron, en remplaçant les citrons par 3 oranges et 1 citron. Vous devez obtenir 30 cl de jus de fruits.

Ci-dessus *Crème au citron vert.* ***A droite*** *Crème à l'orange*

Crème au citron vert

La saveur de cette crème est plus prononcée. Pour lui donner une délicate nuance verte, ajoutez quelques fines lanières de zeste au jus. On l'utilise généralement pour fourrer un biscuit de Savoie ou pour couronner une crème glacée. Pour obtenir les 30 cl de jus nécessaires, il vous faudra environ 10 citrons verts juteux.

Crème au pamplemousse rose et au citron vert

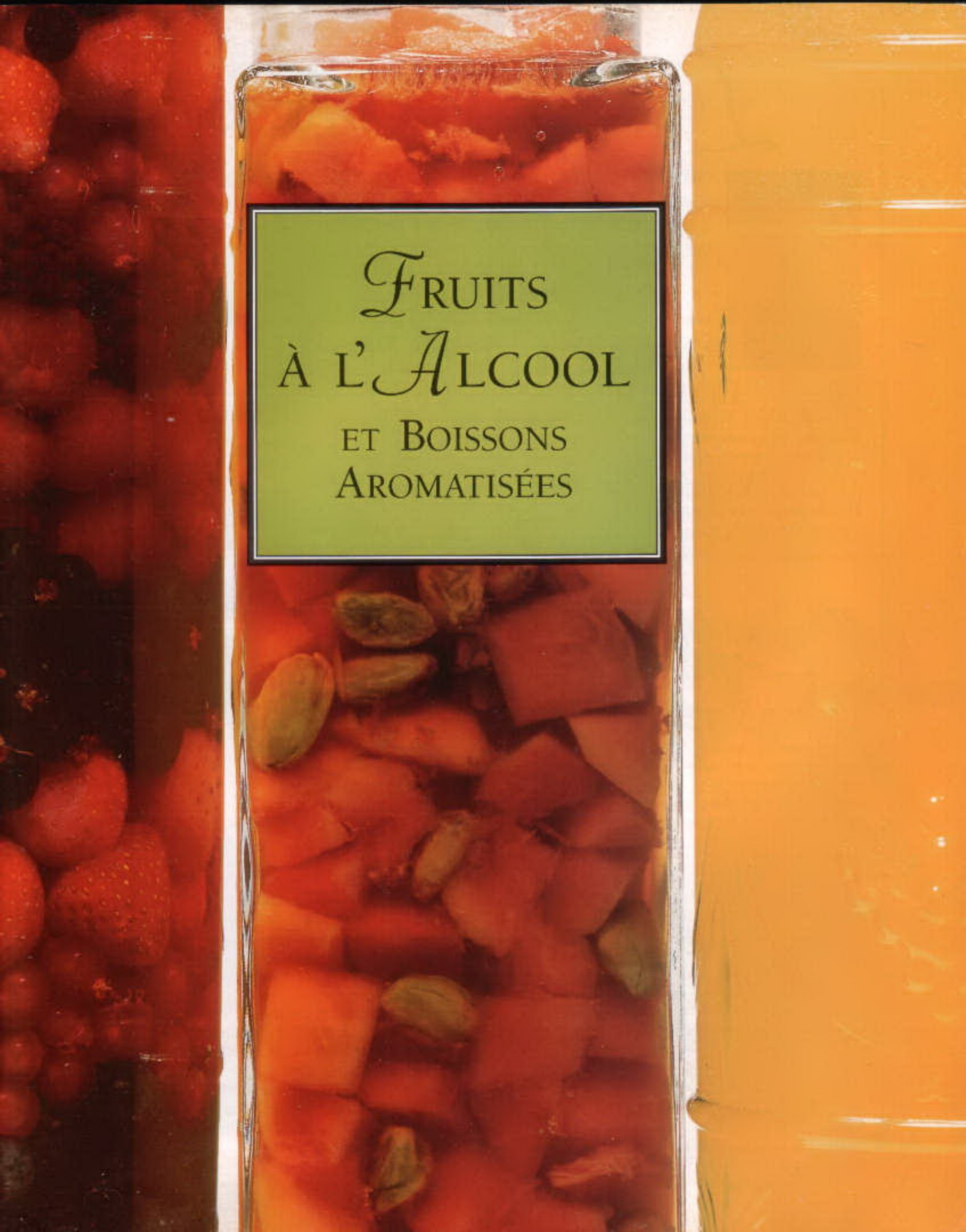
◀ Mélangez les deux jus, de façon à en obtenir 30 cl, et ajoutez le zeste, finement râpé, de 2 pamplemousses roses. Si la crème est trop liquide, incorporez un peu de fleur de maïs – diluée à froid – ou de fécule de riz.

Crème à la liqueur

Lorsque la crème est prête, ajoutez quelques gouttes d'une liqueur de fruit exotique, par exemple. Cette crème est délicieuse étalée sur un fond de biscuit et garnie de fruits tropicaux coupés en tranches.

LE SAVIEZ-VOUS ?

De tout temps, les crèmes aux fruits ont été appréciées outre-Manche, où on les appelle *curds*. Ainsi, à l'époque victorienne, on avait coutume de servir, à l'heure du thé, un biscuit de Savoie garni de curds aux agrumes. Les curds servaient également à préparer moult gourmandises et tartelettes. Dans un livre de cuisine datant du XIXe siècle, la spécialiste Eliza Acton proposait une recette de crème au citron, *lemon curd* pour tartes soufflées, dans laquelle elle conseillait de « saupoudrer la préparation d'une cuillerée de farine parfaitement sèche et tamisée ». Cet ingrédient ne figure généralement pas dans les recettes modernes, mais l'idée d'ajouter un épaississant reste valable lorsque la crème est trop liquide, comme c'est le cas pour la crème au pamplemousse rose et au citron vert.


Fruits
à l'Alcool
et Boissons
Aromatisées

Les Fruits à l'Alcool

Quoi de plus raffiné que des fruits qui se sont imprégnés des parfums d'un vin, d'un alcool, ou d'une liqueur, auxquels ils ont communiqué leur arôme en retour ? Ainsi, de simples pruneaux que l'on fait macérer pendant quelque temps dans du porto sont complètement métamorphosés.

Le rhum, le gin et les différentes eaux-de-vie s'accordent parfaitement avec les fruits d'été et d'automne : le kirsch, par exemple, se marie bien avec les fruits à saveur prononcée, tels que framboises, mûres, loganberries et ananas, tandis que le whisky est un complément idéal pour le raisin et que les abricots s'accommodent du parfum du curaçao, qui rehausse le leur. Certains fruits cuits peuvent être conservés dans du vin, et ce d'autant plus longtemps que ce dernier est additionné d'un alcool.

Les fruits à l'alcool sont aussi beaux et délicieux que faciles à préparer. On peut les servir au dessert, par exemple, accompagnés de fruits frais et de crème Chantilly, mais également, de façon moins traditionnelle, avec un rôti, une volaille ou une pièce de gibier à plume.

Préparation des Fruits à l'Alcool

• Choisissez des fruits pas trop mûrs, pour éviter qu'ils ne se désagrègent dans l'alcool. Éliminez les moisissures et les parties endommagées. Si nécessaire, lavez les fruits, épongez-les et dénoyautez-les. Pelez et évidez des fruits tels que les poires. Les fruits mous – baies, pêches et abricots, par exemple – peuvent être mis crus dans l'alcool, alors que d'autres, plus fermes, comme les pommes et certaines prunes, demandent à être préalablement cuits.

• Tassez les fruits dans des bocaux stérilisés (voir page 11), en ajoutant soit du sucre, soit du sirop. Si vous introduisez des ingrédients chauds dans les pots, ces derniers devront être chauffés au préalable. Bien que le sucre cristallisé soit l'édulcorant classique pour ce type de conserves, vous pouvez lui préférer la cassonade pour sa saveur ou sa couleur. À moins que vous n'utilisiez un sirop, agitez les pots à une ou deux reprises au cours des premiers jours, pour faciliter la dissolution du sucre.

• Couvrez complètement les fruits avec l'alcool choisi, en veillant à combler les poches d'air. Le volume d'alcool étant fonction de la taille des fruits et de la quantité de sucre, veillez à en avoir en réserve. Pour donner une touche personnelle à vos préparations, ajoutez des épices telles que clous de girofle, bâtons de cannelle ou graines de nigelle (toute-épice).

Fermeture et stockage des pots et bocaux

Choisissez des couvercles à vis, de préférence plastifiés, dont la parfaite étanchéité évitera que l'alcool ne s'évapore. Entreposez vos conserves pendant au moins 1 mois avant consommation, dans un endroit frais, afin que les parfums puissent se développer. Secouez les pots de temps à autre pour favoriser la macération. S'ils sont suffisamment recouverts d'alcool, les fruits se conserveront 1 an environ, en se bonifiant au fil des mois.

Les échecs et leurs causes

Certains fruits ont tendance à flotter à la surface du liquide. Dans ce cas, remplissez les pots à ras bord ou comblez l'espace avec un tampon de papier sulfurisé qui repoussera les fruits. Retirez-le au bout de 1 semaine et assurez-vous que l'alcool recouvre les fruits avant de refermer le pot. Fermez bien les pots, pour éviter que l'alcool ne s'évapore.

FRUITS D'ÉTÉ AU KIRSCH

Mode de conservation idéal des baies, cette recette peut être exécutée en une seule fois, ou par étapes, au fil de la maturation des différents fruits. Si vous choisissez la seconde méthode, assurez-vous que les fruits baignent dans l'alcool : posez à la surface du liquide une soucoupe lestée ou un tampon de papier imperméable à la graisse. Une fois les derniers fruits introduits, remplissez le bocal de kirsch et fermez-le.

INGRÉDIENTS

Pour 1 bocal de 1 l

675 g de baies (framboises, mûres, petites fraises, cassis, groseilles, etc.)

250 g de sucre cristallisé

30 cl de kirsch environ

1 ◀ Égrappez les groseilles à l'aide d'une fourchette, équeutez les autres fruits et éliminez toutes les parties moisies ou endommagées. Mettez les fruits dans un tamis en plastique, rincez-les et épongez-les sur du papier absorbant.

2 ▶ Dans un bocal stérilisé, superposez des couches de fruits et de sucre, jusqu'à 2,5 cm du bord.

3 ▲ Versez le kirsch, qui doit recouvrir les fruits d'au moins 1 cm, en veillant à ne pas laisser de poches d'air. Fermez le bocal et étiquetez-le.

DOUBLE PLAISIR
Vous pouvez servir séparément les fruits et le kirsch dans lequel ils ont macéré, qui s'est imprégné de leur parfum.

4 Entreposez pendant 2 à 3 mois, avant consommation, dans un lieu sec et frais, en secouant de temps à autre le bocal pour faciliter la dissolution du sucre.

Mangues à l'Eau-de-Vie

Ingrédients

Pour 3 bocaux de 50 cl

3 ou 4 grosses mangues

225 g de sucre cristallisé

45 cl d'eau-de-vie

1 Tranchez chaque mangue de part et d'autre du noyau, puis détachez les deux joues de chair. Pelez-les et découpez la pulpe en gros dés réguliers. Vous devez obtenir 1 kg de chair environ.

2 Remplissez des pots stérilisés, jusqu'à 2,5 cm du bord, en alternant des couches de mangue et de sucre.

3 Versez l'eau-de-vie, qui doit recouvrir les fruits d'au moins 1 cm, en veillant à ne pas laisser de poches d'air. Fermez les bocaux, étiquetez-les et secouez-les énergiquement.

4 Entreposez pendant au moins 2 mois avant consommation, dans un endroit frais, en secouant les bocaux de temps à autre au cours de la première semaine, afin de faciliter la dissolution du sucre.

Poires à la Vodka

Ingrédients

Pour 2 bocaux de 75 cl

1 kg de poires mûres

450 g de sucre cristallisé

60 à 75 cl de vodka

1 Pelez les poires, coupez-les en quartiers et évidez-les. Remplissez des bocaux stérilisés, jusqu'à 2,5 cm du bord, en alternant des couches de poire et de sucre.

2 Versez la vodka, qui doit recouvrir les fruits d'au moins 1 cm, en veillant à ne pas laisser de poches d'air. Fermez les bocaux, étiquetez-les et secouez-les énergiquement.

3 Laissez macérer pendant 2 à 3 mois avant consommation, dans un endroit frais, en secouant les bocaux de temps à autre au cours de la première semaine, afin de faciliter la dissolution du sucre.

Prunes au Rhum

Ingrédients

Pour 4 bocaux de 60 cl

1,400 kg de prunes

225 g de sucre cristallisé

10 cl d'eau

35 cl de rhum ambré

Le Rumtopf Cette préparation traditionnelle allemande, composée d'un mélange de fruits tels que fraises, abricots, nectarines, prunes, etc., s'apparente à notre confiture de vieux garçon. On superpose des couches de fruits, au fur et à mesure de leur disponibilité, et de sucre, puis on couvre de rhum.

1 Transpercez les prunes à l'aide d'une aiguille stérilisée ou d'une pique à cocktail en bois. Dans une casserole, faites chauffer, à feu doux, l'eau et le sucre, en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissous. Ajoutez les prunes et laissez frémir pendant 5 minutes. Otez la casserole du feu et laissez refroidir.

2 Transvasez les prunes et le sirop dans des bocaux stérilisés, versez le rhum, de façon que les fruits soient recouverts de 2,5 cm. Fermez et étiquetez les bocaux.

3 Laissez macérer pendant au moins 1 mois avant consommation, dans un endroit frais. Vérifiez, au bout de 1 à 2 jours, que le liquide recouvre toujours les fruits ; dans le cas contraire, ajoutez du rhum et refermez.

PRUNEAUX AU PORTO

INGRÉDIENTS

Pour 1 bocal de 1 l

500 g de pruneaux, dénoyautés

45 à 60 cl de vieux porto

Ces pruneaux peuvent accompagner un rôti ou du gibier, ou bien agrémenter une crème glacée, arrosés du porto. Le porto peut être consommé comme liqueur.

1 Mettez les pruneaux dans un bocal stérilisé et ajoutez 50 cl environ de porto, de façon à couvrir les fruits de 4 cm. Réservez le reste de porto, à couvert.

2 Fermez et étiquetez le bocal. Conservez dans un endroit frais et sombre.

3 Au bout de 1 à 2 jours, vérifiez que les pruneaux sont toujours recouverts de porto ; dans le cas contraire, ajoutez-en et refermez le bocal. Attendez 1 mois avant de consommer.

ABRICOTS AU CURAÇAO ET AU RHUM

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 75 cl

675 g à 1 kg d'abricots, selon la taille

350 g de sucre cristallisé

25 à 30 cl de curaçao

25 à 30 cl de rhum ambré

1 Transpercez les abricots à l'aide d'une aiguille stérilisée ou d'une pique à cocktail en bois.

2 Dans des bocaux, alternez des couches d'abricot et de sucre, jusqu'à 2,5 cm du bord.

3 Mélangez le rhum et le curaçao dans un verre doseur, et versez sur les abricots, de façon à les recouvrir sur au moins 1 cm. Veillez à ne laisser aucune poche d'air.

4 Fermez et étiquetez les bocaux. Secouez-les bien, pour faciliter la dissolution du sucre.

5 Conservez pendant au moins 2 mois avant consommation, dans un endroit frais. Au cours de la première semaine, secouez les bocaux de temps à autre pour faciliter la dissolution du sucre.

VARIANTE Le sirop préparé pour les abricots peut être utilisé pour des mandarines ou des clémentines. Pelez les fruits et conservez-les entiers. Dans des pots, disposez-les en couches avec le sucre, ajoutez le zeste râpé de 2 oranges et poursuivez depuis l'étape 3.

POIRES À L'EAU-DE-VIE

INGRÉDIENTS

Pour 1 bocal de 1 l

1,400 kg de poires à chair ferme

100 g de sucre cristallisé

50 cl d'eau-de-vie

1 Pelez les poires, coupez-les en quartiers – en deux s'il s'agit de petits fruits – et évidez-les.

2 Dans une casserole, mettez les quartiers de poire et le sucre, puis couvrez d'eau. Laissez cuire, à couvert et à petit feu, pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que les fruits soient tendres et que le sucre soit dissous. Laissez refroidir, puis transvasez les poires dans des bocaux stérilisés à l'aide d'une cuillère-écumoire.

3 Faites réduire le jus à feu vif, de façon à obtenir 25 cl de sirop. Versez-le sur les poires et complétez avec l'eau-de-vie, jusqu'à 2,5 cm du bord.

4 Fermez et étiquetez les bocaux. Conservez pendant au moins 1 mois avant consommation, dans un endroit frais et sombre.

CONSEIL Pour éviter l'oxydation des poires, plongez-les dans de l'eau additionnée d'acide citrique et de sel, à raison de 1 cuillerée à café de chaque par litre d'eau.

RAISIN AU WHISKY

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 75 cl

1 kg à 1,200 kg de raisin égrafié

450 g de sucre cristallisé

60 à 75 cl de whisky

1 Piquetez les grains de raisin uniformément, avec une aiguille stérilisée ou une pique à cocktail en bois. Dans des bocaux stérilisés, alternez des couches de raisin et de sucre, jusqu'à 2,5 cm du bord.

2 Versez le whisky, de façon à recouvrir les grains d'au moins 1 cm, en veillant à ne pas laisser de poches d'air.

3 Fermez les bocaux, étiquetez-les et secouez-les énergiquement. Entreposez pendant 2 à 3 mois avant de consommer, dans un endroit frais et sombre. Secouez de temps à autre, au cours de la première semaine, pour favoriser la dissolution du sucre.

POIRES AU VIN ROUGE

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 75 cl

60 cl de vin rouge

450 g de sucre cristallisé

2 kg de poires

2 bâtons de cannelle

Eau-de-vie

VARIANTE On peut remplacer les poires par un mélange de fruits rouges tels que fraises, framboises et groseilles. Mettez les fruits crus dans des pots stérilisés et couvrez-les du sirop au vin rouge, additionné de 6 capsules broyées de cardamome et filtré.

1 Versez le vin rouge et le sucre dans une bassine, et chauffez à feu doux, en remuant, jusqu'à dissolution complète du sucre.

2 Pelez les poires, coupez-les en quatre et évidez-les. Ajoutez-les au contenu de la bassine, avec la cannelle. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez frémir, pendant 10 à 15 minutes environ. Otez la cannelle, puis remplissez des pots stérilisés jusqu'à 2,5 cm du bord.

3 Faites réduire le sirop à feu vif, pendant 5 minutes, sans remuer. Transvasez-le dans un pichet doseur et complétez d'eau-de-vie, de façon à obtenir 60 à 75 cl. Versez ce liquide sur les poires, de sorte qu'elles soient couvertes d'au moins 1 cm. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 2 à 3 mois avant consommation, dans un endroit frais et sombre.

PAPAYES AU RHUM

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 60 cl

3 papayes

50 g de pistaches

175 g de sucre cristallisé

33 cl de rhum

1 Pelez les papayes, coupez-les en deux et épépinez-les. Détaillez la chair en gros cubes. Vous devez en obtenir 575 g environ.

2 Mettez les pistaches dans un bol et couvrez-les d'eau bouillante. Au bout de 1 minute, égouttez-les et passez-les sous l'eau froide. Épongez les graines et frottez-les entre vos mains pour ôter la peau.

3 Dans des bocaux stérilisés, alternez des couches de papaye, de pistaches et de sucre, jusqu'à 2,5 cm du bord. Ajoutez le rhum, de façon que les fruits soient recouverts d'au moins 1 cm, en veillant à ne pas laisser de poches d'air.

4 Fermez les bocaux, étiquetez-les et secouez-les énergiquement. Entreposez pendant 2 à 3 mois avant de consommer, dans un endroit frais et sombre. Secouez de temps à autre, au cours de la première semaine, pour favoriser la dissolution du sucre.

ANANAS AU KIRSCH

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 60 cl

2 ananas bien mûrs (2 kg environ)

450 g de sucre cristallisé

45 à 60 cl de kirsch

Le kirsch est une eau-de-vie de cerise qui se marie bien avec l'ananas.

1 Coupez les extrémités des ananas et épluchez-les bien, de façon à éliminer tous les « yeux ». Coupez-les en tranches épaisses, en ôtant le cœur, puis détaillez la chair en dés.

2 Dans des bocaux stérilisés, superposez des couches d'ananas et de sucre, jusqu'à 2,5 cm du bord.

3 Versez le kirsch sur les fruits, de façon qu'ils soient recouverts d'au moins 1 cm, en veillant à ne pas laisser de poches d'air. Fermez les bocaux, étiquetez-les et secouez-les énergiquement.

4 Entreposez pendant 1 à 2 mois avant de consommer, dans un endroit frais et sombre. Secouez les bocaux de temps à autre, au cours de la première semaine, pour faciliter la dissolution du sucre.

RAISINS SECS AU GENIÈVRE

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 75 cl

675 g de raisins secs

350 g de sucre cristallisé

1 cuillerée à soupe de baies de genièvre

75 à 90 cl de gin

Le gin est une eau-de-vie de grain d'origine anglo-saxonne. On le parfume avec des arômes végétaux – le plus souvent des baies de genièvre. Dans cette recette, ces dernières renforcent d'ailleurs son arôme.

1 Dans des bocaux stérilisés, superposez des couches de raisins secs et de sucre, en répartissant les baies de genièvre entre chaque couche.

2 Versez le gin sur les raisins, en remplissant les bocaux jusqu'au bord et en veillant à ne pas laisser de poches d'air. Fermez les bocaux, étiquetez-les et secouez-les énergiquement.

3 Le lendemain, assurez-vous que les raisins n'ont pas trop gonflé et baignent bien dans l'alcool. Si ce n'est pas le cas, enlevez-en un peu et refermez les bocaux. Entreposez pendant au moins 2 mois, dans un endroit frais et sombre. Secouez les bocaux de temps à autre, au cours de la première semaine, pour faciliter la dissolution du sucre.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Le genever est un gin, fabriqué aux Pays-Bas, au puissant goût de genièvre. En Hollande, au nouvel an, on sert des raisins secs marinés dans cet alcool. A défaut, on peut utiliser du gin ordinaire.

PÊCHES À L'EAU-DE-VIE

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 90 cl

675 g à 1 kg de pêches, selon grosseur

350 g de sucre cristallisé

45 à 50 cl d'eau-de-vie

1 Ouvrez et dénoyautez les pêches. Traditionnellement, on épluche les fruits, mais cela est facultatif.

2 Dans des pots stérilisés, disposez en couches les pêches et le sucre, jusqu'à 2,5 cm du bord.

3 Versez l'eau-de-vie sur les fruits, de façon qu'ils soient recouverts d'au moins 1 cm, en veillant à ne pas laisser de poches d'air. Fermez et étiquetez les pots. Secouez énergiquement.

4 Laissez macérer pendant au moins 2 à 3 mois, dans un endroit frais et sombre. Secouez les pots de temps à autre, au cours de la première semaine, pour faciliter la dissolution du sucre.

Vins et Alcools Aromatisés

Aquavit au cumin, gin parfumé aux baies de genièvre, pastis ou ouzo anisés : en règle générale, le secret des vins aromatisés et des alcools du commerce est très jalousement gardé. Les eaux-de-vie de fruits, ou alcools blancs, sont distillées industriellement à partir de fruits frais, parmi lesquels la mirabelle, la poire Williams, la guigne et la framboise, tandis que la production des vermouths met en œuvre un processus et un matériel complexes, et des ingrédients tels que herbes, sirop de sucre et alcool.

Il est cependant tout à fait possible de préparer chez soi des vins et des cordiaux, comme l'eau-de-vie à la vanille ou à la cerise, tandis qu'un vin blanc sec devient apéritif ou digestif une fois parfumé aux fruits et rehaussé d'un sirop de sucre. Il vous suffira d'avoir la patience d'attendre que vin et fruits se soient respectivement communiqué leurs parfums. Souvent, vous pourrez même utiliser ensuite les fruits comme ingrédients d'un sorbet ou d'une crème glacée maison.

Préparation des Vins et Alcools Aromatisés

• Stérilisez un bocal ou une bouteille de grande taille (voir page 11), où les composants macéreront dans l'alcool.

• Choisissez les ingrédients : frais, les baies et fruits à noyau donnent d'excellents résultats, à condition de ne pas être trop mûrs. Herbes, épices et aromates doivent être également aussi frais que possible. Le choix de l'alcool est affaire de préférence personnelle : il suffit qu'il titre au moins 37°5.

• Des fruits destinés à servir d'aromates seront lavés et séchés, puis débarrassés de toutes les parties moisies ou endommagées, ainsi que de leur queue ou de leur noyau, à l'exception des cerises, qui seront seulement percées à l'aide d'une aiguille stérilisée ou d'une pique à cocktail en bois.

• Mettez les fruits dans le bocal, en les alternant avec des couches de sucre ou en les arrosant d'un sirop. Ajoutez l'alcool. Si vous utilisez seulement des herbes et des épices, introduisez-les, après les avoir légèrement froissées, dans le récipient stérilisé et arrosez-les de l'alcool choisi.

• Laissez macérer, en secouant le bocal ou la bouteille de temps à autre, pendant 3 mois environ en ce qui concerne les alcools aromatisés aux fruits, de 2 à 3 jours seulement pour les vins additionnés d'ingrédients frais et jusqu'à 4 semaines s'il s'agit d'aromates secs, tels qu'abricots, herbes et épices.

• Mettez la préparation en bouteille, en la filtrant à travers une double épaisseur de mousseline.

Fermeture et stockage des bouteilles

Les bouteilles seront fermées par des capsules à vis plastifiées ou des bouchons en liège, que vous choisirez neufs. Les alcools aromatisés se conservent presque indéfiniment, à condition d'être entreposés dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. En ce qui concerne les vins, ils se détériorent dans les quelques jours qui suivent leur ouverture, à moins d'être additionnés d'un conservateur (sucre ou alcool).

Les échecs et leurs causes

Les épices doivent être utilisées entières : en poudre, elles troublent la limpidité du liquide. Si la préparation est fade, c'est qu'elle n'a pas macéré suffisamment longtemps ou que les aromates employés manquaient de saveur.

EAU-DE-VIE À LA CERISE

Cette liqueur se prépare traditionnellement avec des griottes, plus acidulées que les autres cerises, mais vous pouvez utiliser n'importe quelle variété de cerises noires et parfumées. Laissez l'eau-de-vie macérer longuement avant sa mise en bouteille. Cette liqueur fera un cadeau très apprécié. Les cerises sont également délicieuses : vous les servirez au dessert, par exemple, nappées de crème Chantilly.

INGRÉDIENTS

Pour 1 l

450 g de cerises

75 g de sucre cristallisé

2 gouttes d'essence d'amande

60 cl d'eau-de-vie de vin

1 ◀ Équeutez les cerises et percez-les à l'aide d'une aiguille stérilisée ou d'une pique à cocktail en bois.

2 ◀ Dans un bocal stérilisé, alternez en couches les cerises et le sucre, jusqu'à 2,5 cm du bord. Ajoutez l'essence d'amande.

3 ▶ Couvrez d'eau-de-vie, de sorte que les fruits soient recouverts d'au moins 1 cm. Laissez macérer pendant au moins 3 mois avant consommation, dans un endroit frais et sombre, en secouant le bocal de temps à autre.

4 ▶ Transvasez la préparation dans une bouteille stérilisée, au moyen d'un entonnoir tapissé d'une double épaisseur de fine mousseline. Bouchez et étiquetez la bouteille.

EAU-DE-VIE « BOURGOGNE »
Les cerises ont communiqué à l'eau-de-vie leur rouge profond, qui évoque celui du bourgogne.

GIN À LA PRUNELLE

INGRÉDIENTS

Pour 1 1/4 l environ

450 g de prunelles

225 g de sucre cristallisé

1 1/4 l de gin

Quelques gouttes d'essence d'amande (facultatif)

1 Équeutez les prunelles et piquez-les en plusieurs endroits à l'aide d'une aiguille stérilisée ou d'une pique à cocktail en bois.

2 Dans un bocal stérilisé, intercalez des couches de fruits et de sucre. Versez le gin, de façon que les fruits soient recouverts d'au moins 1 cm, puis ajoutez, éventuellement, l'essence d'amande. Fermez le bocal et secouez-le énergiquement. Entreposez pendant 3 mois, dans un endroit frais et sombre, en agitant le bocal de temps à autre.

3 Mettez en bouteilles stérilisées, en utilisant un entonnoir tapissé d'une double épaisseur de mousseline. Bouchez et étiquetez les bouteilles.

VIN D'ABRICOT À L'EAU-DE-VIE

INGRÉDIENTS

Pour 90 cl environ

100 g d'abricots secs

175 g de sucre cristallisé

1 bouteille de vin blanc sec

2 cuillerées à café d'eau-de-vie

CONSEIL Servez le vin d'abricot à l'apéritif, bien frappé. Les jours de fête, mettez-le dans un saladier à punch, en y faisant flotter des fleurs de nasturtium. Les abricots imbibés d'alcool peuvent se servir en dessert ou accompagner une viande ou une volaille.

1 Dans une casserole, mettez les abricots grossièrement coupés et le sucre. Couvrez d'eau, puis laissez macérer, à couvert, pendant 2 heures. Chauffez ensuite à feu doux durant 10 minutes environ, en remuant, jusqu'à ce que les abricots soient ramollis.

2 Transvasez les abricots et le sirop dans un bocal stérilisé et versez le vin et l'eau-de-vie. Fermez le bocal et secouez-le pour éliminer toute poche d'air. Laissez infuser pendant 3 semaines, dans un endroit frais, pour que les arômes se développent. Secouez le bocal de temps à autre.

3 Mettez le vin en bouteilles stérilisées, en utilisant un entonnoir tapissé d'une double épaisseur de mousseline. Fermez et étiquetez les bouteilles.

VIN DE FRAISE

INGRÉDIENTS

Pour 90 cl environ

225 g de fraises

3 brins de citronnelle fraîche

1 brin de romarin frais

1 brin d'hysope fraîche

1 bouteille de vin rosé

Cette boisson estivale, très rafraîchissante, se consomme telle quelle ou additionnée d'un trait d'eau gazeuse. Vous pouvez décorer chaque verre d'un brin de citronnelle ou d'une fleur de bourrache, qui flottera sur le vin.

1 Équeutez et coupez les fraises. Froissez légèrement les herbes entre vos mains pour libérer leurs parfums. Mettez les fraises, les herbes et le vin dans un bocal stérilisé.

2 Fermez le bocal et secouez-le énergiquement. Laissez infuser pendant 2 jours, dans un endroit frais, pour que les arômes se développent. Secouez le bocal de temps à autre.

3 Mettez en bouteilles stérilisées, en utilisant un entonnoir tapissé d'une double épaisseur de mousseline. Bouchez et étiquetez les bouteilles. Conservez au réfrigérateur.

LIQUEUR DE WHISKY AUX HERBES

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

225 g de miel liquide

90 cl de whisky

2 brins de fenouil séché

2 brins de thym séché

4 clous de girofle

2 bâtons de cannelle

1 Dans une casserole, faites tiédir le miel, puis incorporez le whisky, hors du feu. Remuez jusqu'à ce que le miel soit complètement dissous. Transvasez dans un bocal stérilisé, ajoutez les herbes et les épices. Fermez le bocal et secouez-le énergiquement. Laissez infuser pendant au moins 4 mois, dans un endroit frais et sombre, en agitant le bocal de temps à autre.

2 Mettez en bouteilles stérilisées, en utilisant un entonnoir tapissé d'une double épaisseur de mousseline. Bouchez et étiquetez.

LIQUEUR DE CASSIS

INGRÉDIENTS

Pour 1 1/4 l environ

450 g de cassis

60 cl de vin blanc sec

675 g de sucre cristallisé environ

30 cl d'eau-de-vie ou de gin environ

VARIANTES La liqueur de cassis est généralement préparée à partir d'eau-de-vie ou de gin, mais on peut également utiliser de la vodka et épicer la préparation avec un bâton de cannelle et un clou de girofle.

1 Dans un grand saladier en verre, écrasez légèrement les baies de cassis. Incorporez le vin, couvrez et laissez macérer pendant 2 jours.

2 Mixez le mélange et tamisez la purée à travers un entonnoir tapissé d'une double épaisseur de mousseline. Mesurez le volume de liquide. Comptez 225 g de sucre pour 30 cl de jus. Versez le jus de cassis et le sucre dans une casserole et chauffez à feu doux, en remuant, jusqu'à dissolution complète du sucre. La préparation doit frémir sans bouillir, pendant 45 minutes. Remuez de temps à autre.

3 Laissez refroidir et mesurez le volume du sirop. Ajoutez 1 part d'eau-de-vie ou de gin pour 3 parts de sirop. Mettez en bouteilles stérilisées. Bouchez, étiquetez et laissez infuser pendant 2 à 3 jours, dans un endroit frais et sombre.

XÉRÈS OU RHUM ENRAGÉ

INGRÉDIENTS

Pour 60 cl environ

6 piments rouges forts, frais ou séchés

60 cl de xérès sec ou de rhum léger

Quelques gouttes de ce breuvage très fort rehausseront la saveur des sauces et ragoûts.

1 Mettez les piments dans une bouteille stérilisée, avec le xérès ou le rhum. Bouchez et secouez énergiquement.

2 Laissez macérer au frais, pendant 2 semaines, en secouant la bouteille de temps à autre. Retirez les piments avant usage.

EAU-DE-VIE À LA VANILLE

INGRÉDIENTS

Pour 60 cl environ

2 gousses de vanille

60 cl d'eau-de-vie

1 Fendez en deux les gousses de vanille, pour qu'elles libèrent leur parfum, et mettez-les, avec l'eau-de-vie, dans une bouteille stérilisée. Fermez, étiquetez et secouez énergiquement.

2 Laissez macérer pendant 3 semaines, dans un endroit frais et sombre, en secouant de temps à autre. Retirez les gousses de vanille.

CONTRASTE
Le vert des feuilles de bourrache fait ressortir la couleur rubis du vin de fraise.

Cordiaux et Sirops de Fruits

Un sirop de fruit ou un cordial non alcoolisé, allongé de soda, d'eau ou de limonade, il n'y a guère mieux pour étancher une forte soif estivale. Sirop et cordial peuvent également constituer la base d'un punch ou d'un cocktail. Plusieurs fruits peuvent se côtoyer dans un même sirop, à la seule condition que certains soient suffisamment acides pour contrebalancer la douceur du sucre et conserver à la boisson ses qualités désaltérantes.

Préparations concentrées, sirops et cordiaux sont économiques à confectionner en grande quantité, en particulier si vous avez la possibilité de cueillir vous-même les fruits que vous utiliserez. Les baies, telles que les fraises, framboises, loganberries et mûres, font d'excellents sirops et cordiaux, de même que les agrumes, dont on utilise à la fois le zeste et la pulpe, ou encore les fruits exotiques, parmi lesquels le kiwi, le fruit de la Passion, le kumquat et l'ananas.

Préparation des Cordiaux et Sirops de Fruits

• Sélectionnez des fruits bien mûrs, voire très légèrement surmûris, dont la saveur est parvenue à son maximum. Pour l'édulcorant, donnez la préférence au sucre cristallisé, dont vous devrez toujours avoir des réserves, car la quantité nécessaire n'est évaluée qu'après extraction du jus des fruits.

• Préparez les fruits : éliminez toutes les parties moisies ou endommagées ; lavez-les et séchez-les si nécessaire. L'extraction du jus se fait par réchauffement, puis pressage. Veillez à ne pas trop cuire les fruits, de façon à préserver leur arôme.

• Tamisez la purée de fruits à travers une double épaisseur de mousseline, que vous presserez légèrement pour extraire le plus de jus possible.

• Incorporez le sucre, à feu très doux, puis faites bouillir pendant 5 minutes.

• Laissez refroidir et remplissez des bouteilles stérilisées (voir page 11), jusqu'à 3 mm du bord.

Fermeture et stockage des bouteilles

Utilisez des capsules en plastique ou des bouchons de liège (voir vinaigres aromatisés, page 117). Les préparations figurant dans ce chapitre ne comportent aucun traitement calorifique et elles ne contiennent pas la proportion de sucre permettant un stockage prolongé, de sorte que cordiaux et sirops sont à consommer rapidement. Vous pourrez les conserver pendant 2 à 3 semaines seulement au réfrigérateur. Il est cependant possible de les congeler, par exemple dans des bacs à glaçons ; une fois solidifiés, ces derniers seront transférés dans des sacs appropriés. Un glaçon permet de préparer 25 cl de boisson environ.

Les échecs et leurs causes

Un dépôt qui se forme au fond d'une bouteille n'est fait que de pulpe ayant traversé la mousseline lors de l'embouteillage. Manipulez délicatement la bouteille pour ne pas soulever le dépôt.

SIROP D'ANANAS ET CITRON VERT

Un sirop qui évoque les tropiques. Il est parfait pour préparer des punchs et daiquiris, mais il est également très désaltérant simplement étendu d'eau gazeuse. Une poignée de glaçons, un serpentin fait de zeste d'agrume, et le plaisir de l'œil s'ajoute à celui du palais.

INGRÉDIENTS

Pour 60 cl environ

2 ananas (2 kg)

30 cl d'eau

175 g de sucre cristallisé environ

Le jus de 3 citrons verts

1 ▶ Coupez les extrémités des ananas et pelez-les, en ôtant tous les « yeux ». Coupez les ananas en tranches, en prélevant le cœur. Détaillez la chair en petits morceaux.

2 ▼ Mettez l'ananas et l'eau dans une casserole et portez à ébullition. Maintenez pendant 20 minutes sur feu doux, jusqu'à ce que vous puissiez écraser la pulpe au presse-purée.

3 ▼ Transvasez la purée de fruits dans un tamis en plastique, tapissé d'une double épaisseur de mousseline et posé sur un récipient. Pressez pour exprimer tout le jus. Jetez la pulpe. Mesurez le jus. Comptez 100 g de sucre pour 30 cl de jus.

UNE TOUCHE DE FRAICHEUR
Le citron vert relève agréablement la saveur du sirop d'ananas.

4 ▶ Transvasez le jus dans la casserole, ajoutez le sucre et mettez à feu doux, en remuant, jusqu'à complète dissolution du sucre. Incorporez le jus des citrons verts.

5 Portez à ébullition et laissez frémir, pendant 3 minutes. Le sirop est prêt. Laissez refroidir et remplissez des bouteilles stérilisées, jusqu'à 3 mm du bord. Bouchez, étiquetez et mettez les bouteilles au réfrigérateur.

SIROP DE FRAISE

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

1,400 kg de fraises

Sucre cristallisé

Le jus de 2 citrons

1 Équeutez et mixez les fraises. Tamisez-les à travers une passoire en plastique, tapissée d'une double épaisseur de mousseline et placée au-dessus d'un récipient non métallique. Réunissez les coins du linge et pressez pour exprimer tout le jus.

2 Mesurez le volume de jus. Comptez 350 g de sucre pour 60 cl de jus. Transvasez le jus dans une casserole, ajoutez le sucre et chauffez à feu doux, jusqu'à dissolution complète du sucre. Incorporez le jus des citrons. Laissez tiédir.

3 Remplissez des bouteilles stérilisées jusqu'à 3 mm du bord. Bouchez, étiquetez et conservez les bouteilles au réfrigérateur.

VARIANTES

Ce sirop peut être réalisé avec d'autres fruits très acides, comme la framboise ou le cassis. Dans ce dernier cas, ajoutez 90 cl d'eau en cours de refroidissement du sirop.

CORDIAL DE LOGANBERRIES À LA CITRONNELLE

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

1,800 kg de loganberries

4 brins de citronnelle

60 cl d'eau

Sucre cristallisé

Le jus de 2 citrons

1 Dans une grande casserole, mettez les loganberries, la citronnelle et l'eau. Portez à ébullition. Maintenez à feu doux, pendant 8 à 10 minutes, puis écrasez les fruits au presse-purée.

2 Tamisez la purée au-dessus d'un récipient non métallique, à travers une passoire en plastique tapissée d'une double épaisseur de mousseline. Réunissez les coins du linge et pressez pour exprimer tout le jus.

3 Mesurez le volume de jus. Comptez 225 g de sucre pour 60 cl de jus. Chauffez à feu doux le jus et le sucre, jusqu'à dissolution complète de ce dernier. Incorporez le jus des citrons. Portez à ébullition et laissez frémir, pendant 5 minutes.

4 Laissez tiédir et remplissez des bouteilles stérilisées, jusqu'à 3 mm du bord. Bouchez, étiquetez et mettez les bouteilles au réfrigérateur.

CORDIAL AU KUMQUAT

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

450 g de kumquats

30 cl d'eau

Le jus de 8 oranges (75 cl environ)

Sucre cristallisé

1 Dans une casserole, mettez l'eau et les kumquats coupés en tranches. Portez à ébullition et maintenez à feu doux, pendant 30 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient bien tendres.

2 Tamisez à travers une passoire en plastique tapissée d'une double épaisseur de mousseline, au-dessus d'un récipient non métallique. Réunissez les coins du linge et pressez pour exprimer tout le jus.

3 Incorporez le jus des oranges, mélangez et mesurez le volume de jus. Comptez 225 g de sucre pour 60 cl de jus. Dans la casserole, mettez le jus et le sucre, et faites chauffer, à feu doux, jusqu'à dissolution complète du sucre. Laissez tiédir pendant 5 minutes.

4 Remplissez des bouteilles stérilisées, jusqu'à 3 mm du bord. Bouchez, étiquetez et mettez les bouteilles au réfrigérateur.

CORDIAL DE SAINT-CLÉMENT

INGRÉDIENTS

Pour 1 1/2 l environ

Le jus de 8 oranges (75 cl environ)

Le jus de 6 citrons (35 cl environ)

Le zeste, finement râpé, de 2 oranges et de 2 citrons

1 kg de sucre cristallisé

Servir allongé d'un volume égal d'eau glacée, plate ou gazeuse.

1 Mettez le jus des oranges et des citrons et le zeste dans une casserole. Ajoutez le sucre et chauffez à feu doux, jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Augmentez la chaleur. Retirez du feu juste avant que le point d'ébullition soit atteint et laissez bien refroidir.

2 Tamisez à travers une passoire en plastique tapissée d'une double épaisseur de mousseline, au-dessus d'un récipient non métallique. Réunissez les coins du linge et pressez pour exprimer tout le jus.

3 Remplissez des bouteilles stérilisées jusqu'à 3 mm du bord. Bouchez, étiquetez et mettez les bouteilles au réfrigérateur.

CORDIAL À LA MÛRE ET À LA POMME

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

1,800 kg de mûres

60 cl de jus de pomme

Sucre cristallisé

Le jus de 2 citrons

1 Dans une grande casserole, mettez les mûres et le jus de pomme. Portez à ébullition et laissez frémir, pendant 20 minutes, à feu très doux, jusqu'à ce que les fruits soient mous. Écrasez-les au presse-purée et filtrez dans un saladier, à travers une double épaisseur de mousseline placée dans un entonnoir. Réunissez les coins du linge et pressez pour exprimer tout le jus.

2 Mesurez le volume de jus. Comptez 225 g de sucre pour 60 cl de jus. Versez le jus dans la casserole et incorporez le sucre, à feu doux, en remuant jusqu'à dissolution complète. Incorporez le jus des citrons. Portez à ébullition et laissez frémir, pendant 5 minutes. Laissez tiédir pendant 5 minutes.

3 Remplissez des bouteilles stérilisées, jusqu'à 3 mm du bord. Bouchez les bouteilles, étiquetez-les et mettez-les au réfrigérateur.

SIROP DE KIWI ET FRUIT DE LA PASSION

INGRÉDIENTS

Pour 60 cl environ

1 kg de kiwis

8 fruits de la Passion

Sucre cristallisé

Ces deux fruits tropicaux se marient merveilleusement bien.

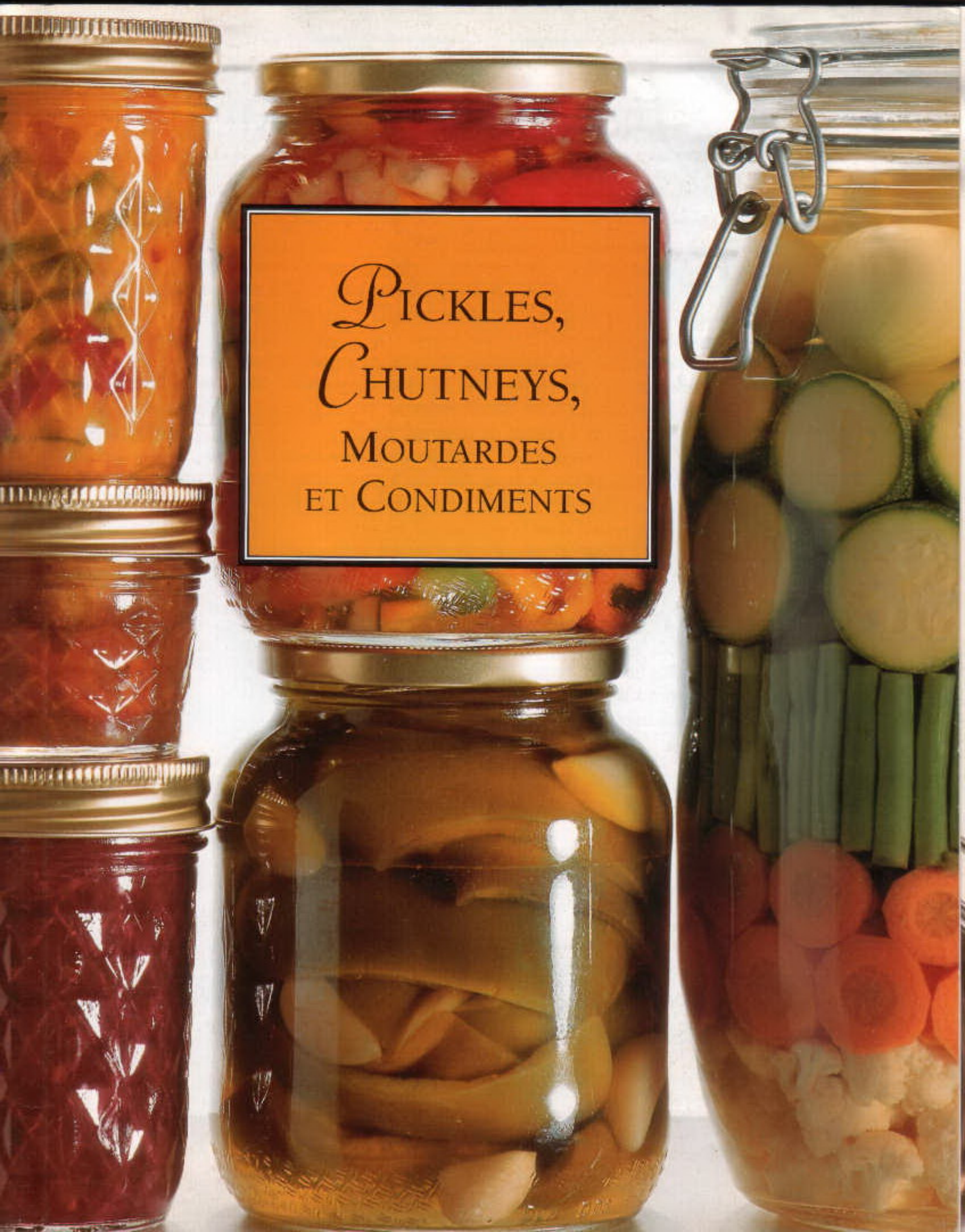
1 Pelez les kiwis et coupez-les en morceaux. Ouvrez et recueillez la pulpe des fruits de la Passion. Mixez la chair des deux fruits.

2 Passez la purée obtenue à travers un tamis en plastique tapissé d'une double épaisseur de mousseline, au-dessus d'un récipient non métallique. Réunissez les coins du linge et pressez pour exprimer tout le jus.

3 Mesurez le volume de jus. Comptez 225 g de sucre pour 15 cl de jus. Mettez le jus dans une casserole et incorporez le sucre, à feu doux, en remuant jusqu'à ce qu'il soit dissous. Portez à ébullition et laissez bouillir, pendant 5 minutes.

4 Laissez tiédir et remplissez des bouteilles, jusqu'à 3 mm du bord. Bouchez, étiquetez et mettez les bouteilles au réfrigérateur.

POUR EXTRAIRE LA PULPE DU FRUIT DE LA PASSION *Utilisez une cuillère à café pour extraire la pulpe jaune et les graines noires des fruits de la Passion.*



Pickles, Chutneys, Moutardes et Condiments

Fruits et Légumes au Vinaigre

Qu'on les appelle achards ou pickles, qu'elles se présentent en bocaux ou en bouteilles, les conserves au vinaigre sont le moyen de retrouver au cœur de l'hiver les saveurs et les couleurs chaudes de l'été, l'émeraude des haricots verts, le rubis de la betterave. Les fruits charnus ou fermes, tels que la pomme, la pêche, la poire ou le melon, se conservent parfaitement dans le vinaigre. Dans la catégorie des conserves de légumes, les cornichons et les oignons, inséparables des viandes froides, sont les plus connues. Moins répandu, l'ail sait pourtant bien jouer les amuse-bouche à l'heure de l'apéritif.

Le vinaigre est un conservateur très largement utilisé dans le monde, en particulier au Moyen-Orient et en Asie. Au Japon, par exemple, on ne saurait imaginer de repas complet sans pickles ; le gingembre au vinaigre, entre autres, dont la préparation est rapide, y est très apprécié. Chacun a ses aliments favoris qu'il aime à « mettre au vinaigre » : oranges, dattes et cerises font de délicieux pickles, de même que les airelles, dont la délicate teinte rose ravit les yeux, et la saveur acidulée comble le palais. Au nombre des pickles figurent encore, entre autres, les tomates vertes, les poivrons rouges, les courgettes aromatisées de graines et d'épices, les carottes sucrées et rehaussées de thym et de coriandre.

Préparation des Fruits et Légumes au Vinaigre

• Sélectionnez les ingrédients. Le vinaigre, qui empêche le développement des micro-organismes, est l'élément conservateur de la préparation. Choisissez-le de bonne qualité, titrant au moins 5°. En dépit de sa saveur prononcée, le vinaigre de malt est à la fois le plus économique et le plus indiqué pour ce type de préparation en général. On recommande parfois les vinaigres de vin ou de cidre dans certaines recettes moins relevées, ou lorsqu'on désire une teinte plus claire. Le vinaigre épicé pour pickles (voir recette page 120) confère aux préparations une saveur agréable. Les vinaigres aromatisés aux herbes ou aux fruits sont plus recherchés (voir vinaigres aromatisés, pages 117 à 121). Dans tous les cas, un vinaigre doit se marier avec le fruit ou le légume que l'on veut conserver ; son choix est fonction de la couleur et du goût que l'on recherche.

• Le sel est également un élément de conservation essentiel. Choisissez du sel de mer, ne contenant aucun additif chimique, par exemple un siccatif. Lorsqu'il s'agit d'édulcorer un vinaigre, il est généralement conseillé d'employer du sucre cristallisé, mais, dans certaines recettes épicées, la saveur particulière du sucre roux conviendra mieux. Les conserves au vinaigre font souvent appel aux épices, qui doivent être utilisées entières, de façon à pouvoir être retirées ensuite, et ce pour préserver la limpidité de la préparation.

• Tous les types de légumes peuvent être préparés au vinaigre, à condition d'être jeunes, frais, de consistance ferme et de grosseur régulière. Si vous mettez au

vinaigre des légumes entiers, choisissez-les de petite taille. Oignons, cornichons, betterave, chou rouge ou vert et chou-fleur, seuls ou mélangés, sont les pickles les plus courants. Champignons, artichauts et poivrons préparés au vinaigre sont excellents. Les fruits doivent être fraîchement cueillis et pas trop mûrs. Le vinaigre de conservation des melons, poires, pêches et prunes est souvent sucré, celui des citrons salé.

• Préparez les légumes et les fruits, en ôtant toutes les parties moisies ou endommagées à l'aide d'un couteau à lame en inox. Parfois, il est nécessaire de faire cuire préalablement les légumes à la vapeur et les fruits dans un sirop léger.

• Il faut faire dégorger au sel certains légumes crus avant de les préparer au vinaigre – les fruits et légumes cuits ont déjà perdu leur eau de végétation. La recette peut spécifier que l'on doit mettre au sel sec ou en saumure : dans le premier cas, on alterne les couches de légumes et de sel, dans un récipient non métallique, et on laisse dégorger pendant une nuit, en remuant de temps à autre. Il en va de même pour la technique du saumurage, sinon que le sel est dilué dans l'eau et la solution versée sur les légumes. Dans l'un et l'autre cas, les légumes sont ensuite égouttés, lavés et épongés avec du papier absorbant. Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques.

• A l'issue de ce traitement, mettez les légumes et les fruits dans des bocaux stérilisés et séchés (voir page 11), sans trop les tasser, de façon qu'ils baignent dans le vinaigre. La superposition en couches de légumes différents dans un même bocal peut se révéler décorative. En ce qui concerne les légumes cuits, attendez, avant d'aborder l'étape suivante, que l'eau de végétation résiduelle se soit écoulée au fond du bocal.

• Couvrez alors de vinaigre, en tapotant le bocal afin d'éliminer les poches d'air. Les fruits seront confits dans un sirop brûlant, du vinaigre, ou un mélange des deux. Laissez un espace d'au moins 1 cm entre les fruits ou les légumes et le bord du bocal. Quant au vinaigre, il doit recouvrir largement le contenu du bocal, compte tenu d'une légère évaporation toujours possible durant le stockage.

• Certains pickles ont tendance à remonter à la surface. Dans ce dernier cas, le remède consiste à introduire un tampon de papier sulfurisé dans le bocal, que vous ôterez au bout d'une quinzaine de jours.

Fermeture et stockage des bocaux

Fermez les bocaux avec des couvercles à vis inoxydables, et rangez-les dans un endroit frais et sombre, comme un placard, sec et bien ventilé. Les légumes au vinaigre sont prêts à être consommés au bout de 2 à 3 semaines, contre 2 mois environ pour les fruits. La durée de conservation est plus longue lorsque le vinaigre est pur que lorsqu'il est mélangé avec de l'eau ou de l'huile. Quand le vinaigre s'évapore, ajoutez-en de façon que légumes et fruits en restent couverts.

Les échecs et leurs causes

Les oignons au vinaigre peuvent parfois présenter des taches jaunes, dues à la formation d'une substance inoffensive ; ils restent consommables, en dépit de leur aspect. Certains légumes, comme les courgettes, ont un goût amer si on ne les fait pas préalablement dégorger au sel. Une mauvaise conservation peut résulter d'un temps de dégorgement insuffisant des légumes, dont l'eau de végétation s'est diluée dans le vinaigre en cours de stockage, ou d'un taux d'acide acétique trop faible du vinaigre (moins de 5°). Par ailleurs, le vinaigre peut être trouble à cause d'un salage trop court. Les pickles deviennent mous lorsqu'ils ont été conservés trop longtemps. Lorsque fruits et légumes sont trop tassés et qu'ils ne baignent pas complètement dans le vinaigre, il se forme des poches d'air. Pour pallier cet inconvénient, il suffit de tapoter le bocal après remplissage. Les pickles moisissent s'ils sont incomplètement couverts de vinaigre, et ils se dessèchent lorsqu'un défaut d'étanchéité provoque une évaporation du vinaigre. Les couvercles doivent être inoxydables, sous peine de voir la rouille contaminer le contenu du bocal.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'idée de conserver dans le vinaigre légumes et fruits ne date pas d'aujourd'hui. En fait, elle remonte à l'Antiquité grecque et romaine. Les Romains avaient à leur disposition une large gamme de produits à conserver, qu'ils importaient des quatre coins de l'Empire : oignons, citrons, prunes et pêches, mais également herbes aromatiques, racines et fleurs, auraient ainsi trouvé le chemin de gros vases de céramique affectés à leur conservation. Les légumes et les fruits y baignaient dans un mélange de vinaigre, d'huile et de saumure, parfois de miel.

Le Matériel

Comme les confitures, les pickles, chutneys, moutardes et autres préparations au vinaigre n'exigent pas d'équipement particulier, hormis quelques ustensiles supplémentaires.

Le dégorgement, qui consiste à saler un légume pour le débarrasser de son excès d'eau de végétation, exige de grands récipients non métalliques, en verre ou en céramique. Utilisez ensuite du papier absorbant pour éponger les légumes, après les avoir rincés et égouttés dans une passoire en plastique. Rien de ce qui entre en contact avec le vinaigre ne doit être métallique : le métal attaqué par l'acide donnerait un goût désagréable à la conserve. Pour chauffer vinaigres et sirops, employez de petites casseroles en inox. Préparez les chutneys et condiments dans des bassines en inox de bonne qualité, dont le revêtement doit être en parfait état. Évitez le cuivre et le laiton.

Lorsque la recette utilise des épices entières, qui doivent être ensuite retirées, mieux vaut confectionner un nouet, fait d'une double épaisseur de mousseline que vous attacherez avec une grande longueur de ficelle de cuisine pour faciliter sa manipulation.

On utilise souvent des tampons de papier sulfurisé pour noyer dans le vinaigre le contenu des bocaux qu'on laisse en place pendant 1 à 2 semaines. Des ingrédients tels que le sucre et le sel sont des conservateurs naturels des achards, pickles, chutneys, moutardes et condiments, ce qui n'exclut pas la stérilisation des pots et des couvercles. Assurez-vous que les pots en verre sont propres, non fissurés, dotés d'un système de fermeture par couvercle inoxydable, à vis.

OIGNONS AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS

Pour 3 bocaux de 30 cl

1 à 1,200 kg d'oignons grelots

100 g de sel de mer

1 1/4 l d'eau

75 cl de vinaigre épicé pour pickles, filtré (voir recette page 120)

CONSEIL Si les légumes ont tendance à flotter dans le vinaigre, tassez-les à l'aide d'un tampon de papier sulfurisé que vous laisserez en place pendant 1 semaine.

On peut préparer de la même manière des échalotes.

1 Épluchez les oignons, en conservant un petit bout de racine afin qu'ils restent entiers. Mettez-les dans un saladier en verre ou en céramique.

2 Faites dissoudre le sel dans l'eau, et versez la saumure sur les oignons. Couvrez et laissez mariner, pendant 24 heures, en remuant de temps à autre.

3 Transvasez les oignons dans une passoire et rincez à l'eau courante. Égouttez et épongez avec du papier absorbant.

4 Remplissez d'oignons des bocaux stérilisés, jusqu'à 2,5 cm du bord. Versez le vinaigre de façon qu'ils soient couverts d'au moins 1 cm. Tapotez le bocal pour éliminer les poches d'air.

5 Fermez et étiquetez les bocaux. Entreposez pendant 3 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

RAIFORT

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 17,5 cl

175 g de racine de raifort

35 cl de vinaigre épicé pour pickles, filtré (voir recette page 120)

75 g de sucre cristallisé

1 cuillerée à café de sel de mer

1 Épluchez et râpez finement le raifort. Vous devez en avoir 100 g.

2 Dans une casserole, mettez le vinaigre, le sucre et le sel, et portez à ébullition. Remuez la préparation, sur feu doux, avec une cuillère en bois, jusqu'à dissolution complète du sucre, puis faites bouillir pendant 2 minutes. Ajoutez le raifort et laissez frémir pendant 1 minute.

3 Remplissez des pots stérilisés, jusqu'à 3 mm du bord.

4 Fermez et étiquetez les pots. Conservez pendant 1 semaine, dans un endroit frais et sombre, avant utilisation.

POIVRONS AU VINAIGRE À LA MAROCAINE

INGRÉDIENTS

Pour 1 bocal de 1 1/4 l

1 kg de poivrons rouges et verts

50 g de sel de mer

2 petites têtes d'ail

30 cl d'huile d'olive

30 cl de vinaigre de vin blanc

1 Otez la queue des poivrons, en incisant largement tout autour. Coupez-les en quatre, épépinez-les et retirez les côtes blanches. Salez généreusement l'intérieur de chaque quartier.

2 Épluchez l'ail. Mélangez l'huile d'olive et le vinaigre. Disposez les poivrons et l'ail en couches dans un bocal stérilisé, jusqu'à 2,5 cm du bord.

3 Versez le mélange huile-vinaigre, de façon que les poivrons soient recouverts d'au moins 1 cm.

4 Tapotez le bocal pour chasser l'air, fermez et étiquetez. Conservez au réfrigérateur et consommez dans un délai de 1 à 2 semaines.

PICKLES DE LÉGUMES

Ce mélange de légumes croquants au vinaigre, joliment disposés en couches, est des plus appétissants. Incorporez-les à vos salades estivales ou servez-les comme accompagnement d'une assiette anglaise.

INGRÉDIENTS

Pour 3 bocaux de 60 cl

450 g de haricots verts

450 g d'oignons grelots

350 g de chou-fleur

350 g de courgettes

225 g de carottes

100 g de sel de mer

45 cl de vinaigre épicé pour pickles, filtré (voir recette page 120)

1 ▲ Effilez les haricots et coupez-les en tronçons de 2,5 cm. Épluchez les oignons, en conservant un peu de racine afin qu'ils restent entiers. Séparez les bouquets de chou-fleur et coupez-les en petits morceaux. Coupez les extrémités des courgettes, épluchez les carottes et émincez les unes et les autres en rondelles de 3 mm d'épaisseur.

Le vinaigre doit recouvrir complètement les légumes

2 ▶ Dans un saladier non métallique, superposez des couches de légumes et de sel. Posez une assiette sur le récipient, afin d'exercer une légère pression, et laissez dégorger pendant 24 à 48 heures.

3 Transvasez les légumes dans une passoire en plastique et rincez-les à l'eau courante. Égouttez et épongez avec du papier absorbant.

4 Dans des bocaux stérilisés, superposez les couches de légumes, jusqu'à 2,5 cm du bord.

5 ▲ Versez le vinaigre aromatisé, qui doit recouvrir le tout d'au moins 1 cm, et tapotez les bocaux pour chasser l'air. Fermez et étiquetez. Laissez macérer pendant au moins 6 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant utilisation.

MINI-LÉGUMES AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 90 cl

1,200 kg de mini-légumes

100 g de sel de mer

80 cl de vinaigre épicé pour pickles, filtré (voir recette page 120)

Choisissez des mini-légumes susceptibles de rester croquants, tels que carottes, mini-épis de maïs et haricots mangetout.

1 Épluchez ou effilez les légumes si nécessaire, puis faites-les dégorger au sel, pendant une nuit, dans un saladier non métallique surmonté d'une assiette pour les tasser.

2 Transvasez les légumes dans une passoire en plastique et rincez-les à l'eau courante. Égouttez-les et épongez-les avec du papier absorbant.

3 Mettez les légumes dans des bocaux stérilisés, jusqu'à 2,5 cm du bord. Versez le vinaigre, qui doit les couvrir d'au moins 1 cm. Tapotez les bocaux afin de chasser l'air.

4 Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant 6 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant utilisation.

PATISSONS AU VINAIGRE Mettez-les à bouillir, à petit feu, dans 60 cl d'eau salée, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Videz l'eau, laissez refroidir, épongez et poursuivez la recette à partir de l'étape 3.

CONCOMBRES À L'ANETH ET À L'AIL

INGRÉDIENTS

Pour 1 bocal de 2 l environ

3 grosses gousses d'ail

10 à 12 mini-concombres (ou très gros cornichons)

1 bouquet d'aneth

60 cl d'eau

90 cl de vinaigre de vin blanc

75 g de sel de mer

2 cuillerées à café d'épices pour pickles (voir recette page 126)

1 cuillerée à café de graines d'aneth

1 cuillerée à café de poivre noir en grains

Recette de base de nombreux pickles à l'aneth. Pour atténuer l'acidité du vinaigre, celui-ci est allongé d'eau. On peut utiliser d'autres aromates tels que fenouil, oignons ou clous de girofle.

1 Épluchez l'ail et mettez-le dans un bocal stérilisé, avec les concombres et le bouquet d'aneth.

2 Dans une casserole, mettez l'eau, le vinaigre, le sel, les épices pour pickles, les graines d'aneth et le poivre. Portez à ébullition et maintenez sur feu vif, pendant 3 minutes. Laissez refroidir.

3 Versez la préparation sur les concombres, de manière qu'ils soient recouverts d'au moins 1 cm de liquide. S'il en reste, introduisez les épices dans le bocal et jetez le liquide.

4 Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant 3 semaines, au réfrigérateur, avant consommation.

5 Vérifiez, au bout de 1 à 2 jours, que les concombres baignent complètement dans le vinaigre. Dans le cas contraire, introduisez dans le bocal un tampon de papier sulfurisé, que vous ôterez 2 semaines plus tard.

VARIANTE Vous pouvez couper les concombres ou les cornichons en rondelles et les disposer en couches dans le bocal, avec 2 oignons émincés, 2 gousses d'ail épluchées et l'aneth.

CHOU-FLEUR AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS

Pour 3 bocaux de 30 cl

2 choux-fleurs

1 poivron rouge

150 g de sel de mer

90 cl d'eau

1 bâton de cannelle, cassé en trois

3 lamelles de macis

90 cl de vinaigre épicé pour pickles, filtré (voir recette page 120)

1 Coupez la base des choux-fleurs et séparez les bouquets, que vous mettez dans un grand saladier non métallique. Nettoyez le poivron, coupez-le en dés et ajoutez-le au chou-fleur.

2 Préparez une solution d'eau salée et versez-la sur les légumes. Recouvrez d'une assiette, pour tasser les légumes, et laissez dégorger pendant 24 heures.

3 Transvasez les légumes dans une passoire non métallique et rincez-les à l'eau courante. Égouttez et épongez.

4 Remplissez des bocaux stérilisés jusqu'à 2,5 cm du bord, en ajoutant un morceau de cannelle et de macis dans chacun d'eux. Versez le vinaigre, qui doit recouvrir les légumes d'au moins 1 cm.

5 Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant 4 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

COURGETTES AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 75 cl

1,400 kg de courgettes

450 g d'oignons

225 g de sel de mer

2 1/2 l d'eau

225 g de sucre cristallisé

2 cuillerées à café de graines de moutarde

1 cuillerée à café de graines de céleri

1 cuillerée à café de toute-épice

45 cl de vinaigre de malt blanc

1 Coupez les extrémités des courgettes et épluchez les oignons. Détaillez les légumes en rondelles et mettez-les dans un saladier non métallique.

2 Préparez une solution d'eau salée et versez-la sur les légumes. Laissez dégorger pendant 3 heures, en remuant de temps à autre.

3 Mélangez les ingrédients restants dans une casserole. Portez à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

4 Transvasez les légumes dans une passoire en plastique et rincez-les à l'eau courante. Égouttez, épongez et mettez les légumes dans une casserole. Versez le vinaigre bouillant sur les légumes et laissez macérer pendant 1 heure.

5 Portez à ébullition, à feu moyen. Laissez bouillir pendant 3 minutes, puis ôtez la casserole du feu.

6 Remplissez des bocaux stérilisés jusqu'à 2,5 cm du bord. Versez le vinaigre, qui doit recouvrir les légumes d'au moins 1 cm. Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant 2 semaines environ, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

POIVRONS AU VINAIGRE

Les poivrons apportent à cette recette la richesse de leurs couleurs. Au plaisir des yeux s'ajoutent la saveur des tomates séchées au soleil et l'insolite douceur d'un vinaigre relevé d'épices.

INGRÉDIENTS

Pour 1 bocal de 1 1/4 l environ

4 gros poivrons (1 rouge, 1 vert, 1 jaune et 1 orange)

1 oignon

175 g de sel de mer

35 cl de vinaigre épicé pour pickles, filtré (voir recette page 120)

50 g de sucre cristallisé

25 g de tomates séchées au soleil

1 ◀ Otez la queue de chaque poivron, en découpant largement tout autour. Ouvrez-les en deux, épépinez-les et retirez les côtes blanches. Détaillez chaque demi-poivron en lanières de 3 mm de large. Pelez et émincez finement l'oignon.

2 Dans un saladier non métallique, alternez des couches de légumes et de sel. Tassez à l'aide d'une assiette. Laissez dégorger pendant 24 heures, en secouant de temps à autre.

3 Transvasez les légumes dans une passoire en plastique et rincez-les à l'eau courante, jusqu'à élimination complète du sel. Égouttez et épongez.

4 Dans une casserole, chauffez le vinaigre et le sucre à feu doux, en remuant, jusqu'à dissolution complète du sucre. Laissez refroidir.

5 Mettez les tomates dans un saladier et couvrez-les d'eau bouillante. Laissez-les se réhydrater pendant 5 minutes, puis épongez-les.

6 ▲ Coupez les tomates en fines lanières. Incorporez-les aux autres légumes et remplissez un bocal stérilisé, jusqu'à 2,5 cm du bord. Versez le vinaigre, qui doit recouvrir les légumes d'au moins 1 cm. Tapotez pour chasser l'air.

7 Fermez et étiquetez le bocal. Laissez macérer pendant 6 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

CAROTTES À L'AIGRE-DOUX

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 35 cl

1 kg de carottes

100 g de sel de mer

2 gousses d'ail

30 cl de vinaigre de vin blanc

100 g de sucre roux

2 cuillerées à café de cannelle en poudre

1 cuillerée à café de coriandre en poudre

1 cuillerée à café de thym séché

1 petit piment fort séché

Ces carottes à l'orientale peuvent accompagner un plat de hors-d'œuvre variés, par exemple des olives, des cœurs d'artichauts et des poivrons marinés, qui se marient particulièrement bien.

1 Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Dans un grand saladier non métallique, alternez des couches de sel et de carotte. Tassez bien à l'aide d'une assiette et laissez dégorger pendant 24 heures, à couvert, en agitant de temps à autre.

2 Pelez l'ail et mettez-le dans une casserole, avec les autres ingrédients (sauf le vinaigre). Chauffez à feu doux, en remuant, jusqu'à dissolution complète du sucre. Otez la casserole du feu et réservez.

3 Transvasez les carottes dans une passoire en plastique et rincez-les bien à l'eau courante, jusqu'à élimination complète du sel. Egouttez et épongez.

4 Remplissez des bocaux stérilisés, jusqu'à 2,5 cm du bord. Versez le vinaigre, qui doit couvrir les légumes d'au moins 1 cm. Tapotez pour chasser l'air.

5 Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant 1 semaine, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

CHOU ROUGE AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 60 cl

1 petit chou rouge (1,200 kg environ)

75 g de sel de mer

1 cuillerée à café de sucre cristallisé

30 cl de vinaigre épicé pour pickles, filtré (voir recette page 120)

1 Otez les feuilles décolorées du chou et coupez-le en quartiers, en éliminant la partie centrale. Détaillez-le en fines lanières.

2 Dans un grand saladier non métallique, disposez en couches le chou et le sel. Tassez à l'aide d'une assiette et laissez dégorger pendant 24 heures, à couvert.

3 Transvasez le chou dans une passoire en plastique et rincez-le à l'eau courante, jusqu'à élimination complète du sel. Égouttez et épongez avec du papier absorbant.

4 Remplissez des bocaux stérilisés, jusqu'à 2,5 cm du bord, en répartissant le sucre au fur et à mesure. Versez le vinaigre, qui doit recouvrir le chou d'au moins 1 cm. Tapotez pour chasser l'air.

5 Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant 2 à 3 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

VARIANTE

On peut ne pas faire dégorger le chou rouge, mais il est alors moins croquant et doit être consommé dans les 2 à 3 mois qui suivent sa mise en conserve.

DÉS DE BETTERAVE AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS

Pour 3 pots de 30 cl

1 kg de betteraves crues

1 cuillerée à café de sel de mer

1 cuillerée à café de raifort, finement râpé (facultatif)

1 1/4 l de vinaigre de vin blanc

Cette recette convient à des betteraves coupées en dés, que vous détaillerez après refroidissement et épluchage. Remplissez-en des pots stérilisés et couvrez de vinaigre froid.

1 Lavez les betteraves, en veillant à ne pas endommager la peau.

2 Mettez les betteraves dans une grande casserole et couvrez-les d'eau. Ajoutez le sel et faites cuire à feu doux, pendant 1 h 30 mn à 2 heures, jusqu'à ce que les betteraves soient tendres. Évitez de les percer pour vérifier leur consistance, sous peine qu'elles ne se décolorent en perdant leur jus. Laissez refroidir.

3 Épluchez les betteraves, coupez-les en dés et remplissez-en des pots stérilisés, en ajoutant, éventuellement, le raifort, jusqu'à 2,5 cm du bord.

4 Versez le vinaigre dans une casserole et portez à ébullition. Couvrez les betteraves d'au moins 1 cm de vinaigre bouillant. Tapotez pour chasser l'air.

5 Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 3 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

CHAMPIGNONS AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS

Pour 3 pots de 30 cl

675 g de champignons de couche

1 morceau de racine de gingembre (7,5 cm)

1 citron

1 oignon

1 l de vinaigre de vin blanc

1 cuillerée à soupe de sel de mer

1 cuillerée à café de poivre noir en grains

CONSEIL Pour cette recette, utilisez de préférence des petits champignons de couche au chapeau bien fermé. Ils doivent être très frais.

Les champignons au vinaigre sont délicieux, mais ils se conservent moins bien que d'autres pickles. Préparez-en de petites quantités, que vous conserverez au réfrigérateur et consommerez rapidement.

1 Frottez les champignons dans un torchon humide et détachez le pied du chapeau, de façon à obtenir des morceaux réguliers. Mettez-les dans une casserole.

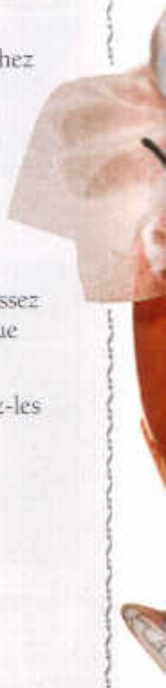
2 Pelez le gingembre et coupez-le en morceaux. Prélevez le zeste du citron avec un couteau économe et détaillez-le en fines lanières. Incorporez le tout aux champignons.

3 Pelez et émincez l'oignon. Ajoutez-le, ainsi que le reste des ingrédients, aux champignons. Portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les champignons soient tendres.

4 Prélevez les champignons à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans des pots stérilisés.

5 Filtrez le liquide, remettez-le dans la casserole et portez à ébullition. Couvrez les champignons d'au moins 1 cm de vinaigre chaud.

6 Fermez et étiquetez les pots. Conservez au réfrigérateur.



HARICOTS VERTS AU VINAIGRE DOUX

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 60 cl

675 g de haricots verts

1 cuillerée à soupe d'épices pour pickles (voir recette page 126)

1 cuillerée à soupe de poivre noir en grains

50 cl de vinaigre de vin blanc

75 g de sucre cristallisé

1 feuille de laurier

1 gousse d'ail

1 oignon

1 poivron rouge

4 gros brins d'aneth

Ces pickles se servent en hors-d'œuvre, seuls ou avec des œufs mayonnaise.

1 Effilez les haricots et coupez-les en tronçons de 7,5 cm. Jetez-les dans une casserole d'eau bouillante et faites-les blanchir pendant 1 minute. Égouttez, rincez à l'eau froide, égouttez de nouveau.

2 Mettez le poivre noir et les épices pour pickles dans un carré de mousseline que vous nouez avec de la ficelle de cuisine et attachez à la poignée de la casserole. Dans la casserole, mettez le vinaigre, le sucre, l'ail et le laurier.

3 Chauffez à feu doux, en remuant, jusqu'à dissolution complète du sucre. Portez à ébullition et laissez bouillotter pendant 10 minutes. Otez le nouet, le laurier et l'ail. Laissez refroidir.

4 Pendant ce temps, pelez et émincez l'oignon. Nettoyez le poivron et coupez-le en dés. Mélangez les deux ingrédients et réservez.

5 Placez les haricots, à la verticale, dans des bocaux stérilisés. Ajoutez le mélange oignon-poivron jusqu'à 2,5 cm du bord, 2 brins d'aneth, et versez le vinaigre doux, qui doit recouvrir le tout d'au moins 1 cm.

6 Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

GINGEMBRE À LA JAPONAISE

INGRÉDIENTS

Pour 1 pot de 35 cl

250 g de racine de gingembre

Sel de mer

25 cl de vinaigre de riz

1 cuillerée à soupe de sucre cristallisé

Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge

Au Japon, le sushi – riz vinaigré accompagné de poisson cru et de fruits de mer – est toujours servi avec du gingembre au vinaigre, lequel peut également agrémenter la volaille. Traditionnellement, on colore le vinaigre de jus de prune frais, mais un colorant alimentaire convient tout aussi bien.

1 Pelez le gingembre et coupez-le, dans le sens des fibres, en lamelles aussi fines que possible. Mettez-les dans un bol, couvrez d'eau froide et laissez reposer pendant 30 minutes.

2 Égouttez le gingembre et plongez-le dans une casserole d'eau bouillante. Portez de nouveau à ébullition, puis égouttez et laissez refroidir. Transvasez le gingembre dans un bol et salez-le légèrement.

3 Dans une casserole, chauffez à feu doux le vinaigre et le sucre, en remuant, jusqu'à dissolution complète du sucre. Incorporez le colorant. Couvrez généreusement le gingembre de vinaigre et laissez macérer, à couvert, pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

4 Transvasez le gingembre et sa marinade dans un pot stérilisé. Fermez, étiquetez et conservez au réfrigérateur.

PICKLE À L'ORIENTALE *Le gingembre à la japonaise, appelé* shoga *ou* gari *dans son pays d'origine, a une saveur à la fois douce et prononcée.*

PÊCHES AUX CINQ-ÉPICES

Avec ces pêches juteuses, ce sont les saveurs mêmes de l'été que vous mettrez en conserve. Leur sirop aigre-doux en fait l'accompagnement idéal des viandes froides, et tout particulièrement des rôtis de porc et du jambon. Vous les conserverez dans de grands bocaux, ou bien vous les offrirez en petits pots individuels.

INGRÉDIENTS

Pour 1 bocal de 1 1/4 l

1,800 kg de pêches

60 cl de vinaigre de vin blanc

12 grains de poivre noir

1 cuillerée à café de clous de girofle

4 capsules de cardamome

2 bâtons de cannelle

2 étoiles de badiane

1 kg de sucre cristallisé

1 ◀ Faites bouillir de l'eau dans une casserole et pochez-y les pêches, 30 à 40 secondes, selon la maturité du fruit. Sortez les pêches avec une écumoire, plongez-les dans de l'eau froide. Laissez bien refroidir et épongez soigneusement.

LE CHOIX DES PÊCHES

Pour les mettre au vinaigre, choisissez des pêches de pleine saison, à la peau d'un rose délicat.

2 ▲ Ouvrez les pêches en deux, en suivant la dépression du fruit. Dénoyautez-les et épluchez-les délicatement.

3 ▶ Dans un faitout en inox, portez à ébullition le vinaigre et les épices. Ajoutez le sucre et remuez bien, jusqu'à dissolution complète.

4 ▼ Laissez bouillir pendant 2 minutes. Ajoutez les pêches et maintenez à ébullition, 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

MERVEILLEUSES ÉPICES
Toutes ces épices parfument et décorent le bocal de pêches.

TOUCHE FINALE
Remplissez le bocal de sirop à ras bord, de façon que les fruits soient parfaitement recouverts. Si vous préparez plusieurs pots, veillez à répartir équitablement les épices, afin que les pêches s'imprègnent de leurs parfums.

5 ▲ Remplissez de pêches des bocaux stérilisés, jusqu'à 1,5 cm du bord. Faites réduire le sirop à feu très vif, pendant environ 2 à 3 minutes.

6 ▶ Versez le sirop sur les pêches. Fermez et étiquetez les bocaux. Entreposez au frais, pendant 2 mois, avant consommation.

CERISES AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 90 cl

1 3/4 l de vinaigre de vin blanc

4 cuillerées à soupe de sel de mer

1 kg de cerises

4 brins d'estragon

12 grains de poivre noir

1 Dans une casserole, versez la moitié du vinaigre et ajoutez la moitié du sel. Faites bouillir pendant 3 minutes, puis laissez refroidir.

2 Piquez les cerises à l'aide d'une aiguille stérilisée ou d'une pique à cocktail en bois. Remplissez les bocaux stérilisés jusqu'à 2,5 cm du bord, puis ajoutez 2 brins d'estragon et 6 grains de poivre dans chacun.

3 Couvrez les cerises d'au moins 1 cm de vinaigre, en vous assurant qu'il n'y a aucune poche d'air. Tassez avec un tampon de papier sulfurisé, de manière à noyer les cerises. Fermez les bocaux.

4 Au bout de 1 semaine, répétez l'étape 1 avec le reste du vinaigre et du sel. Retirez le tampon de papier et l'estragon, puis remplacez la marinade du bocal par le vinaigre nouvellement salé, comme à l'étape 3.

5 Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant 3 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

POMMES ÉPICÉES AU ROMARIN

INGRÉDIENTS

Pour 3 bocaux de 60 cl

45 cl de vinaigre de cidre

8 cuillerées à soupe de miel

12 grosses pommes de type Granny Smith

6 brins de romarin frais

1 cuillerée à café de baies de toute-épice

Cette préparation se sert comme une sauce. Elle est délicieuse avec le porc, la volaille ou le jambon.

1 Versez le vinaigre dans une casserole et ajoutez le miel. Remuez sur feu doux, jusqu'à dissolution du miel. Portez à ébullition et laissez bouillir de 2 à 3 minutes.

2 Pelez et évidez les pommes, coupez-les en huit. Mettez les morceaux de pomme dans la casserole. Laissez frémir, pendant 8 à 10 minutes environ : les pommes doivent être tendres, mais pas trop molles.

3 Remplissez des bocaux stérilisés, jusqu'à 2,5 cm du bord, en ajoutant 2 brins de romarin et quelques baies de toute-épice dans chacun. Couvrez les pommes d'au moins 1 cm du mélange vinaigré, en veillant à ne pas laisser de poches d'air. Fermez et étiquetez les bocaux.

4 Laissez macérer pendant 5 à 6 jours, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

LE SAVIEZ-VOUS ? La couleur, la consistance et la saveur d'un miel dépendent du ou des types de fleurs qui ont été butinées par les abeilles. Cette recette peut se réaliser avec n'importe quel miel.

ORANGES ÉPICÉES

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 60 cl

4 grosses oranges

450 g de sucre cristallisé

30 cl de vinaigre de vin blanc

1/2 cuillerée à café de clous de girofle

1 bâton de cannelle

3 lamelles de macis

1 Découpez les oranges en tranches de 5 mm d'épaisseur, à l'aide d'un couteau de cuisine bien tranchant.

2 Mettez les tranches d'orange dans une casserole et couvrez d'eau. Couvrez à demi et laissez frémir, pendant 1 heure environ, jusqu'à ce que les oranges soient tendres. Égouttez-les dans une passoire en plastique.

3 Dans la casserole, mélangez le sucre et le vinaigre, en remuant, sur feu doux, jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajoutez les épices et faites bouillir pendant 5 minutes. (Si vous désirez ôter les épices par la suite, placez-les dans un nouet de mousseline.)

4 Ajoutez les oranges et laissez frémir, pendant 15 à 20 minutes, à couvert, jusqu'à ce que les oranges soient translucides et que le sirop soit épais.

5 Sortez les tranches d'orange à l'écumoire et rangez-les dans des bocaux stérilisés, jusqu'à 1,5 cm du bord. Éventuellement, ôtez le nouet. Versez le sirop épicé sur les oranges, en veillant à ne pas laisser de poches d'air.

6 Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant 6 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

DATTES AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 60 cl

1 kg de dattes fraîches

1 cuillerée à soupe de sel de mer

60 cl de vinaigre de vin blanc

12 grains de poivre noir

12 clous de girofle

2 bâtons de cannelle

1 Jetez les dattes dans une casserole d'eau bouillante. Sortez-les immédiatement et laissez reposer pendant 2 minutes. Égouttez et épluchez les dattes. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Otez les noyaux.

2 Disposez en couches les dattes et le sel dans des bocaux stérilisés, que vous remplirez jusqu'à 2,5 cm du bord.

3 Mettez le reste des ingrédients dans une casserole et portez à ébullition. Après 1 minute d'ébullition, versez le mélange sur les dattes, de façon à les recouvrir d'au moins 1 cm, en veillant à ne pas laisser de poches d'air.

4 Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

VARIANTE On peut adapter cette recette à la préparation de noix au vinaigre. Mettez les noix en saumure – 2 cuillerées à soupe de sel et 60 cl d'eau pour 450 g de noix. Au bout de 3 jours, égouttez et renouvelez la saumure. Laissez mariner pendant 1 semaine, puis égouttez et mettez les noix dans des pots stérilisés. Faites bouillir le vinaigre et les épices pendant 1 minute et versez sur les noix. Terminez comme indiqué et laissez macérer pendant 5 à 6 semaines avant consommation.

KIWIS AU VINAIGRE POIVRÉ

Le kiwi et la pomme associent leurs saveurs dans ce condiment exotique qui adoucira agréablement un curry relevé. Une cuisson très légère et un sirop délicatement poivré préserveront la texture et l'arôme des fruits.

INGRÉDIENTS

Pour 3 pots de 30 cl

8 kiwis (675 g environ)

1 cuillerée à café de poivre vert en saumure

1 cuillerée à café de graines de moutarde

60 cl de jus de pomme clarifié (non sucré)

15 cl de vinaigre de vin blanc

225 g de sucre cristallisé

2 grosses pommes de type Granny Smith

1 ▶ Pelez les kiwis. Coupez-les en quatre, puis chaque quartier en trois tronçons. Rincez et égouttez le poivre vert, épongez-le. Écrasez grossièrement le poivre et les graines de moutarde. Réservez.

2 ◀ Versez le jus de pomme et le vinaigre dans une casserole ; portez à ébullition. Incorporez le sucre, à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à dissolution complète. Laissez réduire à feu doux, sans remuer, pendant 10 à 15 minutes.

3 Pendant ce temps, pelez les pommes, évidez-les et coupez-les en morceaux de même taille que ceux de kiwi.

4 Incorporez les pommes, le poivre et les graines de moutarde au sirop. Mélangez délicatement, pour ne pas écraser les pommes.

5 ▲ Portez à ébullition et laissez frémir 2 minutes, en remuant de temps à autre. Ajoutez les kiwis et faites reprendre l'ébullition, pendant 2 minutes, jusqu'à ce que les fruits cèdent sous la pointe d'un couteau.

6 Remplissez aussitôt des pots stérilisés, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez. Laissez macérer pendant 1 semaine, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

POIRES AU VINAIGRE ÉPICÉ

INGRÉDIENTS

Pour 1 1/4 l environ

1,400 kg de poires

2 bâtons de cannelle

1 cuillerée à soupe de baies de toute-épice

1 cuillerée à café de clous de girofle

2 lamelles de macis

2 petits morceaux de gingembre pelé

225 g de sucre cristallisé

50 cl de vinaigre de cidre

Ces poires épicées se marient bien avec le canard, les rôtis, la viande froide, la volaille et le gibier. On peut également les couper en petits morceaux et les incorporer, à la dernière minute, à un curry.

1 Pelez les poires. Coupez les grosses en quatre, les petites en deux. Évidez-les et mettez-les dans une casserole. Couvrez d'eau, portez à ébullition et laissez frémir pendant 5 minutes.

2 Égouttez les poires dans une passoire en plastique, au-dessus d'un pichet doseur. Ajoutez de l'eau, jusqu'à obtention de 50 cl de liquide. Versez celui-ci dans la casserole, puis incorporez les autres ingrédients. Laissez frémir pendant 5 minutes.

3 Ajoutez les poires et maintenez à feu doux, pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

4 Remplissez des bocaux stérilisés, jusqu'à 1,5 cm du bord, et couvrez de sirop. Si vous préparez plusieurs bocaux, veillez à répartir les épices.

5 Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant 1 mois, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

VARIANTE Pour préparer des abricots au vinaigre épicé, ouvrez et dénoyautez les fruits, puis procédez comme pour les poires. Réduisez le temps de cuisson final : les abricots doivent être juste tendres.

PRUNEAUX ÉPICÉS AU THÉ EARL GREY

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 75 cl

1 kg de pruneaux

90 cl de thé froid (Earl Grey)

30 cl de vinaigre de vin blanc

1 bâton de cannelle

225 g de sucre

16 baies de toute-épice

6 clous de girofle

2 lamelles de macis

Délicieux en accompagnement d'un rôti de porc ou d'un civet de lièvre. Utilisée avec parcimonie, la liqueur peut relever une sauce ou une viande mijotée.

1 Mettez les pruneaux dans un saladier non métallique. Couvrez de thé et laissez macérer pendant une nuit.

2 Transvasez le mélange dans une casserole. Portez à ébullition et laissez frémir, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les pruneaux soient tendres. Remplissez de pruneaux des bocaux stérilisés et tiédis, jusqu'à 1,5 cm du bord.

3 Ajoutez au contenu de la casserole le vinaigre, le bâton de cannelle coupé en deux et le reste des ingrédients. Remuez, sur feu doux, jusqu'à dissolution complète du sucre. Augmentez la chaleur et faites réduire le sirop, pendant 2 à 3 minutes.

4 Couvrez les pruneaux de sirop. Assurez-vous que les épices sont équitablement réparties dans les bocaux.

5 Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant au moins 2 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

LE SAVIEZ-VOUS ? Le thé Earl Grey doit son nom à son créateur, le comte de Grey, deuxième du nom. Il s'agit d'un mélange de thés de Chine et de darjeeling, délicatement aromatisé à la bergamote.

Les Chutneys

Originaires de l'Inde, où leur nom local – *chatni* – signifie « épice forte », les chutneys sont des préparations réalisées à base de fruits, de légumes, d'épices et d'herbes aromatiques, que l'on confit lentement dans le vinaigre, jusqu'à obtention d'un condiment aigre-doux. Si les épices très aromatiques que sont la cannelle, le gingembre, la toute-épice et la cardamome entrent dans la composition de nombreux chutneys, la mangue en est assurément l'ingrédient roi.

On peut préparer des chutneys frais, à consommer immédiatement, mais il est plus courant d'en faire des conserves. Celles-ci peuvent accompagner à peu près tous les mets, des viandes chaudes ou froides aux légumes et aux œufs, en passant par le fromage. Non seulement les chutneys se conservent bien, mais ils se bonifient également avec le temps.

Un chutney est une invite à l'improvisation. Outre la mangue, les nectarines, pêches, poires, abricots, betteraves, tomates rouges ou vertes, ananas et autres papayes font de délicieux chutneys – certains étant très relevés et agrémentés de piment, d'autres doux. La période idéale pour la confection des chutneys est celle où fruits et légumes abondent, ce qui vous laisse tout loisir de marier les saveurs au gré de votre imagination – par exemple datte et orange, tomate verte et pomme, courge et abricot.

Préparation des Chutneys

• Choisissez les ingrédients. Les chutneys permettent d'utiliser les fruits abîmés, que l'on ne peut mettre en conserve à cause de leur aspect, ainsi que les fruits très mûrs, qui ne conviennent pas à la préparation des confitures. Aux fruits et aux légumes s'ajoutent des ingrédients aromatiques tels qu'épices, vinaigre, fruits secs et sucre. On peut utiliser du sucre blanc ou roux, mais également du miel ou de la mélasse, en petites quantités toutefois, à cause des risques de cristallisation durant le stockage.

• Lavez fruits et légumes et, si nécessaire, pelez les fruits. Découpez les ingrédients à la main ou à l'aide d'un robot ménager si vous préférez un hachage plus fin.

• On fait cuire les chutneys très lentement, de façon que les ingrédients restituent toute leur saveur. Il est parfois nécessaire de laisser préalablement macérer dans le vinaigre les fruits durs ou à peau épaisse – par exemple, poires vertes, carottes ou groseilles à maquereau.

• Un chutney est prêt lorsqu'il a pris la consistance d'une confiture : une cuillère plantée dans la préparation ne doit pas laisser goutter de vinaigre lorsqu'on l'en retire. Les pots, stérilisés (voir page 11), doivent être remplis jusqu'à 3 mm du bord, et la préparation remuée au moyen d'une brochette métallique, afin d'éliminer d'éventuelles poches d'air.

Fermeture et stockage des pots et bocaux

Utilisez des couvercles à vis inoxydables, plastifiés intérieurement. Étiquetez les pots. Bien que les chutneys puissent être consommés immédiatement, ils sont très souvent meilleurs encore après 1 mois de macération. Ils se conservent généralement jusqu'à 1 an, à condition d'être stockés dans un endroit frais et sombre, mais certains ont des durées de conservation inférieures, qui sont ici indiquées dans les recettes.

Les échecs et leurs causes

Un chutney se dessèche lorsqu'il a été trop cuit, que son pot a été mal fermé ou stocké dans un lieu trop chaud. Le manque de vinaigre, une cuisson trop courte ou encore l'utilisation de pots non stérilisés le font moisir. Une cuisson insuffisante entraîne également la formation de liquide en surface.

CHUTNEY À LA MANGUE

Certains chutneys sont clairs et doux ; celui-ci est foncé et relevé. Les ingrédients s'y mêlent harmonieusement sans qu'aucune saveur l'emporte sur une autre.

INGRÉDIENTS

Pour 1,800 kg environ

1,400 kg de mangues

2 cuillerées à soupe de sel

100 g de tamarin

75 g de racine de gingembre frais

15 g de piments-oiseaux

50 cl de vinaigre de cidre

675 g de sucre roux

100 g de raisins secs

1 cuillerée à café de toute-épice en poudre

1 ◀ Coupez chaque mangue de part et d'autre du noyau. Prélevez la chair et jetez le noyau. Pelez la mangue et coupez la chair en morceaux, que vous mettez dans un saladier. Incorporez le sel, couvrez et laissez macérer pendant 2 heures.

2 Placez le tamarin dans un bol et couvrez-le d'eau bouillante. Laissez macérer, à couvert, pendant 1 heure, puis égouttez pour ôter l'excès d'eau.

3 Mettez le tamarin dans une passoire, au-dessus d'un récipient. Faites passer la pulpe à travers le tamis et jetez les pépins. Égouttez et rincez les morceaux de mangue à l'eau courante, dans une passoire, afin d'éliminer le sel ; égouttez à nouveau. Mettez la pulpe de tamarin et la chair de mangue dans une casserole.

4 Pelez et émincez très finement le gingembre. Ouvrez les piments en deux, épépinez-les et coupez-les en menus morceaux.

5 ◀ Incorporez au mélange mangue-tamarin le gingembre, le piment, le vinaigre, le sucre, les raisins secs et la toute-épice. Portez à ébullition, en remuant, et laissez frémir pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que les mangues soient tendres et le chutney épais.

6 ▶ Plongez une grande cuillère en bois dans le chutney : elle ne doit pas laisser goutter de liquide lorsqu'on l'en sort, sinon prolongez la cuisson.

7 Transvasez dans des pots stérilisés et tiédis que vous remplissez jusqu'à 3 mm du bord. Remuez, si nécessaire, pour éliminer les poches d'air. Fermez et étiquetez les pots.

SAVEUR EXOTIQUE
Le célèbre chutney à la mangue accompagne merveilleusement la cuisine indienne et les plats froids.

Chutney aux Fruits d'Automne

Ingrédients

Pour 2 kg environ

450 g de poires

450 g de pommes à cuire

450 g de prunes (quetsches, par exemple)

225 g d'oignons

225 g de raisins secs

60 cl de vinaigre de cidre

Le jus et le zeste, finement râpé, de 1 orange

350 g de cassonade

1 1/2 cuillerée à café de toute-épice en poudre

Un bon moyen de profiter des fruits de fin de saison. On peut utiliser n'importe quelle variété de poires ou de pommes, ou les remplacer par des coings et des abricots.

1 Évidez les pommes et les poires sans les éplucher. Coupez-les en petits morceaux et mettez-les dans une casserole.

2 Dénoyautez les prunes, pelez et émincez les oignons. Ajoutez-les au contenu de la casserole, ainsi que les raisins secs, le vinaigre, le zeste et le jus de l'orange.

3 Portez à ébullition, en remuant. Laissez frémir, pendant environ 45 minutes, sur feu doux, en remuant de temps à autre.

4 Toujours à feu doux, incorporez le sucre et la toute-épice, en remuant jusqu'à dissolution complète du sucre. Laissez frémir, pendant 1 heure, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le chutney réduise et épaississe.

5 Remplissez des pots stérilisés, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 2 mois, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

Chutney aux Nectarines

Ingrédients

Pour 1 kg environ

675 g de nectarines fermes

225 g d'oignons

2 gousses d'ail

50 g de racine de gingembre frais

225 g de raisins de Smyrne

1 bâton de cannelle

1 piment-oiseau broyé

2 cuillerées à café de sel

1/2 cuillerée à café de noix muscade fraîchement râpée

25 cl de jus d'orange

35 cl de vinaigre de cidre ou de vin blanc

1 Ouvrez les nectarines en deux et dénoyautez-les. Coupez très grossièrement la chair. Épluchez et émincez l'ail et l'oignon. Pelez le gingembre et coupez-le en fines lamelles.

2 Mettez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition, en remuant. Faites réduire à feu doux, en tournant de temps à autre, pendant 40 minutes environ. Otez la cannelle.

3 Remplissez des pots stérilisés, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Le chutney est prêt.

Le Saviez-Vous ? Il existe plus de 100 variétés de nectarines, et les chercheurs en créent de nouvelles chaque année. Parmi les plus connues, citons les variétés « Fantasia », « Framkist » et « Fairlate ».

CHUTNEY AUX DATTES ET AUX ORANGES

INGRÉDIENTS

Pour 2,500 kg environ

450 g de dattes séchées

450 g d'oranges

450 g d'oignons

675 g de sucre cristallisé

75 g de mélasse (ou sirop de sucre)

2 cuillerées à soupe de sel de mer

1/4 de cuillerée à café de piment-oiseau broyé

1 1/2 l de vinaigre de malt

450 g de raisins secs

1 Dénoyautez et coupez les dattes. Râpez finement le zeste de 2 oranges et réservez. Pelez les oranges à vif, épépinez-les et coupez-les en tranches. Pelez et émincez les oignons.

2 Dans une bassine, mettez le sucre, la mélasse, le sel, le piment et le vinaigre. Faites chauffer à feu doux, en remuant assez fréquemment, jusqu'à dissolution complète du sucre. Portez à ébullition.

3 Ajoutez les dattes, les oranges, les oignons, les raisins secs et le zeste d'orange. Baissez le feu et faites réduire, pendant 1 heure environ, en remuant de temps à autre.

4 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 2 mois, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

CONSEIL Pour renforcer la saveur de l'orange, incorporez au chutney, pendant la cuisson, la moitié du zeste des oranges. Répartissez le reste dans les bocaux.

CHUTNEY À L'ANANAS

INGRÉDIENTS

Pour 675 g environ

2 ananas (1 kg environ, sans les feuilles)

175 g de sucre cristallisé

10 cl de vinaigre de vin blanc

2 cuillerées à café de curry en poudre

1 cuillerée à café de cannelle en poudre

1/2 cuillerée à café de girofle en poudre

1/2 cuillerée à café de gingembre en poudre

Ce chutney, légèrement épicé et fruité, est l'accompagnement idéal du jambon braisé ou du poisson fumé.

1 Épluchez l'ananas, en ôtant tous les « yeux ». Coupez le fruit en quartiers et retirez la partie centrale. Détaillez la chair en dés.

2 Dans une bassine, mettez le sucre, le vinaigre, les épices et, éventuellement, le jus qui s'est écoulé de l'ananas.

3 Chauffez à feu doux, jusqu'à dissolution complète du sucre, puis portez à ébullition et faites réduire le sirop des deux tiers de son volume, pendant 5 minutes environ.

4 Ajoutez l'ananas. Maintenez à feu doux, pendant 20 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le fruit soit tendre.

5 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Le chutney est prêt.

CHUTNEY À LA TOMATE

Un chutney doux et aromatique, de fruits et de légumes, dont l'attrait essentiel consiste en un savant équilibre des épices. Vous le laisserez macérer pendant 2 mois avant de le consommer. C'est l'accompagnement parfait pour du pain frais et du fromage.

INGRÉDIENTS

Pour 2 kg environ

1,400 kg de tomates bien mûres

675 g de petits oignons

1 kg de pommes à cuire

50 cl de vinaigre de vin blanc

350 g de sucre

175 g de raisins de Smyrne

2 cuillerées à café de sel

1 cuillerée à café de girofle en poudre

1 cuillerée à café de gingembre en poudre

1/2 cuillerée à café de poivre de Cayenne

1 ◄ A l'aide d'un couteau, ôtez le pédoncule des tomates. Pour les peler plus facilement, ébouillantez-les pendant 15 à 20 secondes, puis passez-les sous l'eau très froide : la peau se détachera facilement. Coupez grossièrement la chair en dés.

2 ► Pelez et émincez les oignons. Épluchez et évidez les pommes. Dans une bassine, mettez tomates, oignons et pommes. Incorporez le reste des ingrédients.

3 ◄ Portez à ébullition, en remuant. Baissez le feu et laissez réduire, pendant 40 à 45 minutes : les légumes doivent être tendres, et une cuillère en bois plongée dans la préparation ne doit pas porter de trace de liquide lorsqu'on l'en ressort.

4 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Secouez-les pour chasser l'air. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer, pendant 2 mois, dans un endroit frais et sombre, avant utilisation.

CHUTNEY AU CITRON ET AUX GRAINES DE MOUTARDE

INGRÉDIENTS

Pour 2,250 kg environ

8 gros citrons (1,800 kg)

450 g d'oignons

50 g de sel

45 cl d'eau

1 kg de sucre cristallisé

225 g de raisins de Smyrne

25 g de graines de moutarde

2 cuillerées à café de gingembre en poudre

1 cuillerée à café de poivre de Cayenne

90 cl de vinaigre de cidre

Ce chutney est délicieux avec du cheddar. Sans les graines de moutarde, il se marie parfaitement avec la cuisine thaï ou indienne.

1 Coupez les citrons en tranches de 3 mm, que vous détaillez en trois tronçons. Otez les pépins. Pelez et émincez les oignons.

2 Dans un saladier non métallique, disposez en couches le citron, l'oignon et le sel. Couvrez avec une assiette, pour tasser la préparation, et laissez dégorger, à couvert, pendant 24 heures.

3 Rincez le citron et l'oignon à l'eau courante, dans une passoire en plastique, afin d'éliminer le sel. Mettez-les dans une bassine et couvrez d'eau. Portez à ébullition et laissez frémir à feu doux, pendant 35 minutes environ, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les fruits soient bien tendres.

4 Incorporez les ingrédients restants et faites réduire et épaissir à feu doux, en remuant, pendant 45 à 50 minutes.

5 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 2 mois, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

CHUTNEY AUX PRUNEAUX, AUX POMMES ET AUX NOISETTES

INGRÉDIENTS

Pour 2,250 kg environ

1 kg de pruneaux

675 g de pommes à cuire

4 cuillerées à soupe d'eau

575 g de sucre roux

225 g de noisettes

60 cl de vinaigre de vin rouge

1 cuillerée à café de curry en poudre

1 cuillerée à café de cannelle en poudre

1/2 cuillerée à café de toute-épice en poudre

1/4 de cuillerée à café de poivre de Cayenne

Un chutney fruité qui n'exige pas une très longue macération, et qui gagne à être consommé assez rapidement. A servir avec du poulet ou du jambon.

1 Mettez les pruneaux dans un récipient, couvrez-les d'eau bouillante et laissez-les se réhydrater pendant 24 heures.

2 Pelez et évidez les pommes, coupez-les en tranches et mettez-les dans une bassine, avec l'eau et 50 g de sucre. Chauffez à feu doux, en remuant, jusqu'à dissolution du sucre. Laissez frémir, pendant 10 minutes, pour attendrir les pommes.

3 Hachez finement les noisettes. Égouttez et dénoyautez les pruneaux, coupez-les en tranches et incorporez-les, ainsi que les noisettes et les autres ingrédients, au contenu de la bassine.

4 Portez à ébullition, en remuant. Laissez réduire et épaissir sur feu doux, pendant 30 minutes environ, en remuant fréquemment.

5 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant environ 6 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

Chutney à la Banane

Ingrédients

Pour 1,200 kg environ

450 g de bananes

225 g de dattes séchées

50 g de gingembre confit

45 cl de vinaigre de vin blanc

Le zeste, finement râpé, et le jus de 1 orange et de 1 citron

225 g de raisins secs

275 g de sucre roux

Sel et curry en poudre (2 cuillerées à café de chaque)

1 Pelez les bananes et coupez-les en petits morceaux. Dénoyautez et coupez les dattes, émincez le gingembre confit.

2 Mettez ces ingrédients dans une bassine, ajoutez le vinaigre, le zeste et le jus des agrumes, portez à ébullition. Laissez frémir à feu doux, pendant 30 minutes, en remuant de temps à autre avec une cuillère en bois.

3 Incorporez, à feu doux, le reste des ingrédients, en remuant jusqu'à dissolution complète du sucre. Faites reprendre l'ébullition et laissez réduire, pendant 10 à 15 minutes, en remuant fréquemment.

4 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 1 à 2 mois, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

Chutney à la Papaye

Ingrédients

Pour 1,250 kg environ

1 kg de papayes vertes

100 g de noix de cajou

50 g de racine de gingembre frais

3 gousses d'ail

2 piments rouges frais

225 g de raisins de Smyrne

450 g de sucre roux

50 cl de vinaigre de cidre

2 cuillerées à café de sel

1 Pelez les papayes, ôtez les graines noires et coupez la chair en cubes de 2,5 cm.

2 Torréfiez légèrement les noix de cajou dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez-les tiédir et hachez-les grossièrement. Pelez et coupez en tranches le gingembre et l'ail. Fendez et épépinez les piments, coupez-les en petits morceaux.

3 Réunissez tous les ingrédients dans une bassine, puis laissez réduire et épaissir à feu doux, pendant 30 minutes, en remuant de temps à autre.

4 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

Chutney à l'Orange

Ingrédients

Pour 1 kg environ

6 oranges (1 kg)

225 g d'oignons

450 g de dattes fraîches

60 cl de vinaigre de vin blanc

Gingembre et coriandre en poudre (2 cuillerées à café de chaque)

1 Pelez les oranges, éliminez la peau blanche et tous les pépins. Coupez la pulpe en tranches et mettez-la, avec le jus recueilli, dans une bassine.

2 Pelez et émincez les oignons, dénoyautez et coupez les dattes. Ajoutez-les aux oranges, avec les autres ingrédients, et portez à ébullition. Laissez réduire et épaissir, pendant 1 heure environ, en remuant de temps à autre.

3 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 1 1/2 à 2 mois, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

CHUTNEY À LA BETTERAVE

INGRÉDIENTS

Pour 1 kg environ

2 pommes à cuire

1 oignon

25 cl de vinaigre de malt

2 cuillerées à café de gingembre fraîchement râpé

1 cuillerée à café de toute-épice en poudre

2 clous de girofle

450 g de betteraves cuites (voir ci-contre)

50 g de cassonade

50 g de raisins secs

1 Évidez les pommes et coupez-les en tranches. Pelez et émincez l'oignon. Mettez les pommes et l'oignon dans une bassine. Ajoutez le vinaigre, le gingembre, la toute-épice et les clous de girofle ; portez à ébullition. Laissez frémir, pendant 20 minutes, en remuant de temps à autre.

2 Épluchez les betteraves cuites, coupez-les en fines tranches et ajoûtez-les, avec le sucre et les raisins secs, au contenu de la bassine. Portez à ébullition et laissez frémir, pendant 15 minutes.

3 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Le chutney est prêt.

LA CUISSON DES BETTERAVES N'épluchez pas les betteraves avant cuisson. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez frémir, pendant 20 à 30 minutes. Égouttez et laissez refroidir.

CHUTNEY DU BENGALE

INGRÉDIENTS

Pour 1,200 kg environ

225 g de carottes

1 oignon

450 g de pommes à cuire

100 g de raisins secs

100 g de raifort fraîchement râpé

225 g de cassonade

2 cuillerées à café de sel

Gingembre en poudre et curry en poudre (1 cuillerée à café de chaque)

1 cuillerée à café de graines de moutarde

2 cuillerées à soupe de mélasse

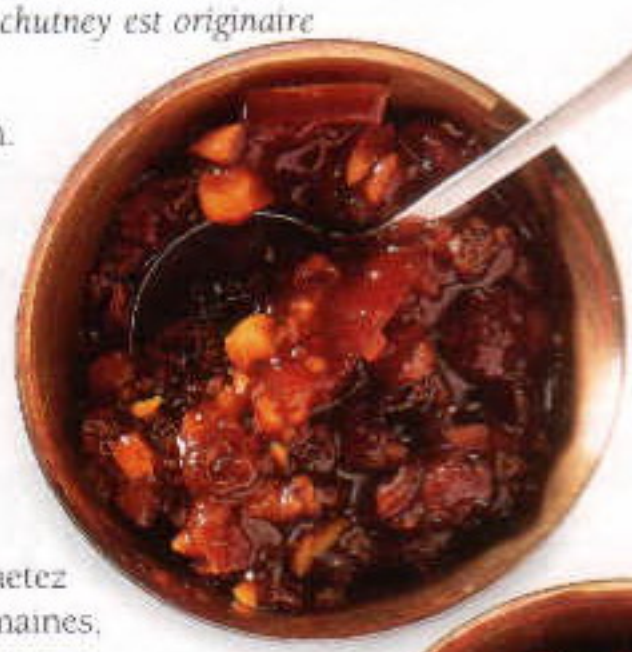
30 cl de vinaigre

Dans la cuisine indienne, les chutneys sont des condiments aussi utilisés que le sel et le poivre en Europe. Ce chutney est originaire du Bengale.

1 Pelez et émincez les carottes et l'oignon. Pelez, évidez et émincez les pommes. Mettez tous ces ingrédients dans une casserole.

2 Ajoutez le reste des ingrédients ; laissez réduire et épaissir à feu doux, pendant 50 minutes, en remuant de temps à autre.

3 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 6 semaines, dans un endroit très frais et sombre, avant consommation.



CHUTNEY À LA POIRE ET À L'OIGNON

INGRÉDIENTS

Pour 2,500 kg environ

1,400 kg de poires

675 g d'oignons

450 g de tomates mûres

2 petits poivrons verts

4 cuillerées à soupe de raisins secs

450 g de cassonade

1 cuillerée à soupe de sel

1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre

1/4 de cuillerée à café de girofle en poudre

1 pincée de poivre de Cayenne

90 cl de vinaigre de vin blanc

L'étonnant mélange de la poire, de l'oignon, de la tomate et du poivron est une parfaite réussite. Comme la plupart des chutneys, celui-ci accompagne à merveille les currys ou la cuisine thaï, mais également une simple assiette anglaise.

1 Pelez et évidez les poires, coupez-les en dés. Pelez et émincez les oignons. Épluchez et coupez les tomates. Évidez, épépinez et détaillez les poivrons. Otez peaux, cœurs et pépins.

2 Placez ces ingrédients dans une bassine et chauffez, à feu doux, pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient ramollis.

3 Ajoutez le reste des ingrédients et portez lentement à ébullition, en remuant avec une cuillère en bois. Laissez réduire et épaissir, pendant 1 heure à 1 h 30 mn, en remuant de temps à autre.

4 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 2 mois, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

CHUTNEY À LA RHUBARBE

INGRÉDIENTS

Pour 2,250 kg environ

450 g de rhubarbe

350 g d'oignons

175 g de raisins secs

775 g de sucre roux

50 cl de vinaigre de cidre

1 cuillerée à soupe de sel

Cannelle et gingembre en poudre (1 cuillerée à café de chaque)

1/2 cuillerée à café de girofle en poudre

1 pincée de poivre de Cayenne

1 Épluchez la rhubarbe et coupez-la en tronçons. Pelez puis émincez les oignons.

2 Mettez la rhubarbe, les oignons et le reste des ingrédients dans une bassine en inox.

3 Chauffez à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à dissolution complète du sucre. Portez à ébullition et laissez réduire et épaissir à feu doux, pendant 2 heures, en remuant fréquemment.

4 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 1 mois, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

CONSEIL La rhubarbe doit être préparée avec soin avant cuisson : coupez les extrémités des tiges et ôtez les filaments. Veillez à bien éliminer toutes les feuilles, qui sont impropres à la consommation. La rhubarbe étant très acide, elle doit être cuite dans un récipient inoxydable.

CHUTNEY ÉPICÉ AUX POIVRONS

A la fois coloré et savoureux, ce chutney est parfait pour accompagner un plateau de fromages.

INGRÉDIENTS

Pour 2,750 kg environ

6 poivrons rouges et 6 verts

1 kg de tomates vertes

675 g d'oignons

675 g de pommes à cuire

1 cuillerée à café de toute-épice en poudre

90 cl de vinaigre de cidre

450 g de sucre

25 g de sel

10 piments-oiseaux entiers

1 cuillerée à café de clous de girofle

7 g de gingembre fraîchement râpé

15 g de graines de moutarde

25 g de poivre noir en grains

1 Coupez en deux les poivrons et les tomates, évidez-les, puis épépinez-les. Pelez les oignons. Épluchez et évidez les pommes. Émincez grossièrement pommes et légumes en utilisant un robot ménager ou un grand couteau.

2 Placez ces ingrédients dans une bassine, avec la toute-épice, le vinaigre, le sucre et le sel. Ajoutez le reste des ingrédients, rassemblés dans un nouet de mousseline. Chauffez à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à dissolution du sucre. Laissez réduire et épaissir, pendant 1 h 15 mn, en remuant de temps à autre.

3 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant environ 6 semaines, dans un endroit très frais et sombre, avant consommation.

LE SAVIEZ-VOUS ? Poivrons et piments sont originaires d'Amérique centrale et des Antilles. Les poivrons peuvent être consommés crus ou cuits ; les piments, plus ou moins forts, sont utilisés comme condiments – les verts étant souvent plus forts que les rouges.

CHUTNEY AUX ABRICOTS ET AUX AMANDES

INGRÉDIENTS

Pour 1,400 kg environ

25 cl de vinaigre de cidre

175 g de sucre cristallisé

12 abricots

2 poivrons rouges

2 oignons

1 gousse d'ail

1 orange

1 citron

50 g de gingembre confit

1 cuillerée à café de sel

75 g de raisins secs

50 g d'amandes mondées

1 cuillerée à café de gingembre en poudre

1 Dans une bassine, mettez le sucre, avec 15 cl de vinaigre, et chauffez à feu doux, jusqu'à dissolution complète du sucre. Augmentez le feu et portez à ébullition. Laissez frémir pendant 5 minutes.

2 Ouvrez, dénoyautez et coupez les abricots. Evidez, épépinez et émincez les poivrons. Pelez et émincez l'ail et les oignons. Émincez l'orange et le citron, ainsi que le gingembre confit.

3 Ajoutez au contenu de la bassine les fruits, les légumes, le gingembre confit, le sel et les raisins secs. Laissez frémir, pendant 30 minutes, à feu moyen, en remuant fréquemment.

4 Ajoutez les amandes, le gingembre en poudre et le reste du vinaigre. Laissez épaissir et réduire, pendant 30 minutes, en remuant fréquemment.

5 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 2 mois, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

Bibliothèque de Bordeaux

Les Condiments

Les condiments font partie de la tradition culinaire, mais ils offrent également au cuisinier ou à la cuisinière l'occasion de sortir des sentiers battus et de donner libre cours à leur imagination. Tradition ou encore innovation, les condiments sont présents chaque fois qu'il s'agit d'agrémenter une préparation ; leur réussite est aussi importante que celle d'une sauce, et ils méritent tout autant d'attention. Ce sont généralement des associations de fruits, doux ou acides, et de légumes bien croquants, tels que céleri, radis, carottes et poivrons, que l'on sert en accompagnement des viandes froides, poissons et volailles, en particulier canard et oie. Les condiments sont délicieux en apéritif, avec du fromage frais ou de la ricotta. Ils peuvent également enrichir une mayonnaise ou un sandwich, ou rehausser la saveur d'une terrine.

Les ingrédients qui entrent dans leur confection sont pour la plupart disponibles toute l'année, exception faite du maïs doux, qui est utilisé frais dans la recette page ci-contre et dont la saison de production est courte. Les pots de condiments se révèlent toujours trop petits une fois entamés ; aussi n'hésitez pas à voir large quand vous exécutez une recette, et n'oubliez pas que ce sont des cadeaux très appréciés.

Préparation des Condiments

• Choisissez des fruits et des légumes jeunes. Les légumes riches en eau, comme le chou, le concombre ou les poivrons, devront être mis à dégorger au sel avant utilisation.

• Égouttez les légumes qui ont dégorgé et rincez-les bien à l'eau courante, afin d'éliminer l'excès de sel. Égouttez à nouveau et épongez avec du papier absorbant.

• Faites cuire le condiment dans une bassine en inox, avec le vinaigre, le sucre et les épices de votre choix. Fruits et légumes sont cuits lorsqu'ils sont juste tendres. Les condiments se distinguent des chutneys par une texture et une saveur plus rustiques, de sorte qu'ils nécessitent moins de cuisson.

• Remplissez des pots stérilisés et tiédis (voir page 11), jusqu'à 3 mm du bord, et remuez, éventuellement, pour éliminer les poches d'air.

Fermeture et stockage des pots et bocaux

Fermez les pots avec des couvercles à vis inoxydables, et étiquetez-les. Laissez reposer pendant 2 à 4 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation, de façon que les arômes se développent. La durée de conservation des condiments est d'environ 3 mois, aussi est-il utile de faire figurer sur l'étiquette la date de péremption de la préparation. Conservez les pots entamés au réfrigérateur.

Les échecs et leurs causes

Un condiment se dessèche dans son pot lorsque celui-ci est mal fermé. Un manque de saveur et une certaine âpreté sont dus à une maturation insuffisante ou à un vinaigre de mauvaise qualité. Une décoloration du produit résulte d'une exposition à la lumière, qui accélère l'oxydation et détruit certaines vitamines.

CONDIMENT AU MAÏS DOUX

Ce condiment au goût particulièrement délicat accompagnera de très nombreux plats. Il peut être consommé aussitôt après avoir été préparé, mais on peut également le conserver pendant quelque temps.

INGRÉDIENTS

Pour 2,500 kg environ

8 épis de maïs (2,500 kg environ)

2 poivrons rouges, 2 poivrons verts, 2 oignons

8 branches de céleri

1 1/4 l de vinaigre de cidre

100 g de sucre cristallisé

1 cuillerée à soupe de graines de moutarde

1 cuillerée à soupe de sel

4 baies de toute-épice

1 ▸ Éliminez les barbes et la balle des épis de maïs.

2 ◂ Détachez les grains de maïs au couteau. Coupez les poivrons autour du pédoncule, fendez-les en deux, épépinez-les et ôtez les côtes blanches. Coupez-les ensuite en lanières, puis détaillez chaque lanière en dés.

3 ▸ Pelez et émincez finement les oignons. Hachez grossièrement le céleri. Mettez les légumes dans une bassine, ajoutez les ingrédients restants et remuez, sur feu doux, jusqu'à dissolution complète du sucre.

4 ◂ Portez le mélange à ébullition, en remuant. Laissez frémir, de 15 à 20 minutes, en remuant de temps à autre ; les légumes doivent être tendres.

5 ▴ Remplissez des pots stérilisés et tiédis, jusqu'à 3 mm du bord. Fermez et étiquetez les pots.

CONDIMENT À LA TOMATE ET AU RAIFORT

INGRÉDIENTS

Pour 2,250 kg

1,800 kg de tomates

175 g de céleri, 4 oignons

225 g de raifort râpé

350 g de sucre roux

60 cl de vinaigre de cidre

2 cuillerées à soupe de sel

Toute-épice, cannelle, girofle en poudre (2 cuillerées à café de chaque)

4 cuillerées à soupe de graines de moutarde

2 cuillerées à soupe de graines d'aneth

1 Épluchez les tomates, coupez-les en quartiers, mettez-les dans une passoire en plastique et laissez-les égoutter, pendant 2 heures. Tronçonnez le céleri ; pelez et émincez les oignons.

2 Mettez ces légumes dans une casserole à fond épais. Ajoutez le reste des ingrédients et chauffez à feu doux, en remuant, jusqu'à dissolution complète du sucre. Portez à ébullition et laissez frémir, en remuant de temps à autre, pendant 50 minutes environ, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remplissez des pots stérilisés et tiédis, fermez-les et étiquetez-les. Laissez macérer pendant 2 mois, dans un endroit frais et sombre.

CONSEIL Pour préparer du raifort, pelez la racine, puis râpez-la en utilisant un robot ménager (il se dégage une substance irritante pour les yeux lorsqu'on emploie une râpe manuelle). On peut également se procurer des flocons, qu'il suffit de réhydrater.

CONDIMENT AU PÂTISSON

INGRÉDIENTS

Pour 3 kg environ

2 kg de pâtissons

4 oignons

2 poivrons verts ou rouges

1 cuillerée à soupe de sel de mer

Graines d'aneth et de moutarde, curcuma (1 cuillerée à café de chaque)

1 1/2 l de vinaigre de cidre

575 g de sucre cristallisé

1 Épluchez les pâtissons et les oignons. Évidez et épépinez les poivrons. Émincez grossièrement les légumes. Mettez-les dans une bassine, avec le reste des ingrédients, et chauffez à feu doux, en remuant, jusqu'à dissolution complète du sucre. Portez alors à ébullition et laissez frémir, pendant 30 minutes environ, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

2 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, fermez-les et étiquetez-les. Laissez macérer pendant 1 semaine, dans un endroit frais et sombre.

LE SAVIEZ-VOUS ? Les pâtissons, également appelés artichauts de Jérusalem, sont une variété de petite courge. En dépit d'une forme et d'une texture insolites, ils ont une douce saveur de noisette.

CONDIMENT AUX AIRELLES ET À L'ORANGE

INGRÉDIENTS

Pour 1 kg environ

450 g d'airelles fraîches

225 g de sucre cristallisé

2 oranges

Un condiment rapide et facile à préparer puisqu'il n'exige aucune cuisson.

1 Coupez les airelles et mélangez-les intimement avec le sucre, dans un saladier non métallique.

2 Coupez les oranges en tranches et épépinez-les. Émincez-les finement au moyen d'un robot ménager et ajoutez-les au contenu du saladier.

3 Remplissez des pots stérilisés, fermez-les, étiquetez-les et placez-les plusieurs heures au réfrigérateur avant de servir. Le condiment se conserve pendant 1 semaine environ au réfrigérateur.

CONDIMENT AU CONCOMBRE ET À LA CAROTTE

INGRÉDIENTS

Pour 1,200 kg environ

225 g de carottes

225 g d'oignons

675 g de concombres

1 poivron vert

1 poivron rouge

2 petits piments verts frais

175 g de sel de mer

20 cl de vinaigre de cidre

150 g de sucre cristallisé

Graines de moutarde et de fenouil (1 cuillerée à café de chaque)

L'un des condiments les plus appréciés avec toutes sortes de viandes froides, mais aussi avec les quiches, hamburgers ou viandes grillées. A conserver au réfrigérateur après ouverture du pot.

1 Épluchez et râpez grossièrement les carottes. Pelez et émincez finement les oignons. Coupez les concombres en petits dés. Évidez, épépinez et coupez en lanières poivrons et piments.

2 Dans un saladier non métallique, disposez en couches les légumes et le sel. Laissez dégorger pendant toute une nuit.

3 Égouttez les légumes dans une passoire en plastique et rincez-les, afin d'éliminer le sel. Égouttez à nouveau, épongez.

4 Rassemblez les ingrédients restants dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez les légumes et laissez frémir pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

5 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, fermez-les et étiquetez-les. Laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre.

CONDIMENT DE FIN DE SAISON

INGRÉDIENTS

Pour 2 kg environ

450 g de tomates vertes

225 g de tomates mûres

La moitié de 1 petit chou vert

2 poivrons rouges

2 poivrons verts

2 branches de céleri

2 oignons

50 g de sel de mer

225 g de sucre roux

90 cl de vinaigre de cidre ou de vin blanc

Un condiment idéal lorsqu'on cherche à utiliser les surproductions du potager, en fin d'été. Il accommode bien les viandes, les volailles et les fromages tels que le cheddar.

1 Hachez grossièrement les tomates et le chou. Nettoyez et épépinez les poivrons, en éliminant les côtes blanches ; coupez-les grossièrement en dés. Hachez le céleri, pelez et émincez les oignons.

2 Dans un saladier non métallique, disposez en couches les légumes et le sel, et laissez dégorger pendant une nuit.

3 Égouttez les légumes dans une passoire, rincez-les à l'eau froide, égouttez-les à nouveau et épongez avec du papier absorbant. Mettez les légumes dans une casserole, incorporez le vinaigre et le sucre. Laissez frémir, pendant 1 heure environ, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

4 Remplissez des pots stérilisés et tiédis, fermez-les et étiquetez-les. Laissez macérer, pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre.

Les Moutardes

La moutarde, plante condimentaire la plus utilisée de par le monde, était déjà cultivée 4 000 ans avant Jésus-Christ. Les recettes de moutarde sont innombrables, et il en existe trois variétés : la noire, la brune et la blanche. La plante est aussi prolifique qu'ancienne : une seule graine de moutarde noire peut donner naissance à 3 400 jeunes plants, ce qui explique que les hindous en aient fait un symbole de fertilité. Elle doit son nom vulgaire au latin *mustum ardens*, le « moût brûlant » – par référence à la saveur forte qui se développe lorsqu'on écrase les graines de moutarde avec du moût de raisin. Aux alentours de l'an 800, l'empereur Charlemagne constata qu'il était possible de consommer les feuilles de moutarde crues ou cuites. Aujourd'hui, on les emploie comme légume en Inde, en Chine, au Japon, en Afrique et dans certaines régions des États-Unis. La moutarde est présente dans toutes les cuisines, des apéritifs, soupes, sauces et pickles aux légumes et aux salades, voire aux desserts, en passant par le poisson et la viande.

La plante est une cousine du chou, et ses graines sont classées selon leur douceur ou leur force. La forme la plus simple du condiment est la moutarde en poudre, mélange particulièrement relevé de graines moulues que l'on trouve en Angleterre, en Chine et au Japon. Certaines moutardes dites « à l'ancienne », comme celle de Meaux, contiennent des graines entières. Le goût d'une moutarde varie avec les proportions respectives de graines, de vinaigre, de sucre et d'épices qu'elle contient. On trouve des moutardes aromatisées aux herbes, au citron, au piment, au miel, pour ne citer que quelques exemples.

Préparation des Moutardes

• Choisissez le type de graine – la variété déterminant le goût : la moutarde blanche est douce, la noire forte et piquante, la brune extrêmement relevée et aromatique. Pour préparer une moutarde aromatisée, procurez-vous de la moutarde en poudre, qui vous servira de base. Si vous préférez une texture plus grossière, passez les graines au moulin électrique ou écrasez-les dans un mortier.

• Ajoutez les aromates : des herbes, telles qu'estragon et basilic, des épices comme le poivre vert ou le piment en poudre, voire des fruits – des agrumes ou des baies. Vous pouvez également utiliser du gingembre fraîchement râpé ou du raifort, ou encore édulcorer la préparation en y incorporant du sucre en poudre ou du miel. Le vinaigre sert généralement de liant à la préparation ; dans certains pays, tels que l'Angleterre, on l'additionne parfois de whisky ou de bière (*ale*).

• Veillez à stériliser les pots avant de les remplir de moutarde (voir page 11). Traditionnellement, on utilise des pots à col étroit, qui limitent le contact avec l'air et autorisent une plus longue conservation.

Fermeture et stockage des pots

Utilisez des couvercles à vis inoxydables, et laissez macérer la moutarde pendant 1 à 2 semaines avant de la consommer. Une fois entamée, elle se conservera 3 mois au maximum, de préférence au réfrigérateur.

Les échecs et leurs causes

Lorsqu'un pot est mal fermé, la moutarde se dessèche en surface. Elle perd beaucoup de sa saveur lorsqu'on la conserve trop longtemps.

MOUTARDE À L'ANCIENNE

INGRÉDIENTS

Pour 3 pots de 15 cl

100 g de graines de moutarde noires ou brunes, entières

17,5 à 20 cl de vinaigre de vin blanc

50 de graines de moutarde jaunes, entières

1 cuillerée à soupe de sel

1 Mettez les graines de moutarde noires dans un récipient non métallique, avec 15 cl de vinaigre. Couvrez et laissez macérer.

2 Le lendemain, pilez grossièrement le mélange dans un mortier. Quant aux graines de moutarde jaunes, elles seront moulues très fin dans un moulin électrique. Mélangez les deux moutardes avec le reste du vinaigre et le sel.

3 Remplissez des pots stérilisés. Fermez-les, étiquetez-les et laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

MOUTARDE À L'ESTRAGON

INGRÉDIENTS

Pour 3 pots de 7,5 cl

15 g d'estragon frais

50 g de farine complète

75 g de moutarde en poudre

25 g de sucre semoule

4 cuillerées à café de sel

10 cl de vinaigre de vin blanc

1 Prélevez les feuilles d'estragon et hachez-les finement.

2 Dans un récipient, versez la farine, la moutarde en poudre, le sucre et le sel. Mélangez intimement. Ajoutez l'estragon et le vinaigre ; mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

3 Remplissez des pots stérilisés. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 1 semaine, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

VARIANTES
L'estragon n'est pas le seul aromate qui puisse agrémenter une moutarde. Il peut être remplacé par des herbes telles que romarin, basilic, menthe, persil, sauge ou thym.

MOUTARDE ANGLAISE

INGRÉDIENTS

Pour 2 pots de 15 cl

100 g de graines de moutarde jaunes, entières

15 g de farine complète

1 cuillerée à soupe de sel

17,5 cl d'ale légère

1 Réduisez les graines de moutarde en fine poudre au moyen d'un moulin électrique. Dans un récipient, mélangez-les intimement avec la farine et le sel. Incorporez l'ale, petit à petit, en battant le mélange jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

2 Remplissez des pots stérilisés. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

MOUTARDE AU RAIFORT

INGRÉDIENTS

Pour 4 pots de 7,5 cl

50 g de farine complète

75 g de moutarde en poudre

25 g de sucre semoule

4 cuillerées à café de sel

75 g de raifort frais

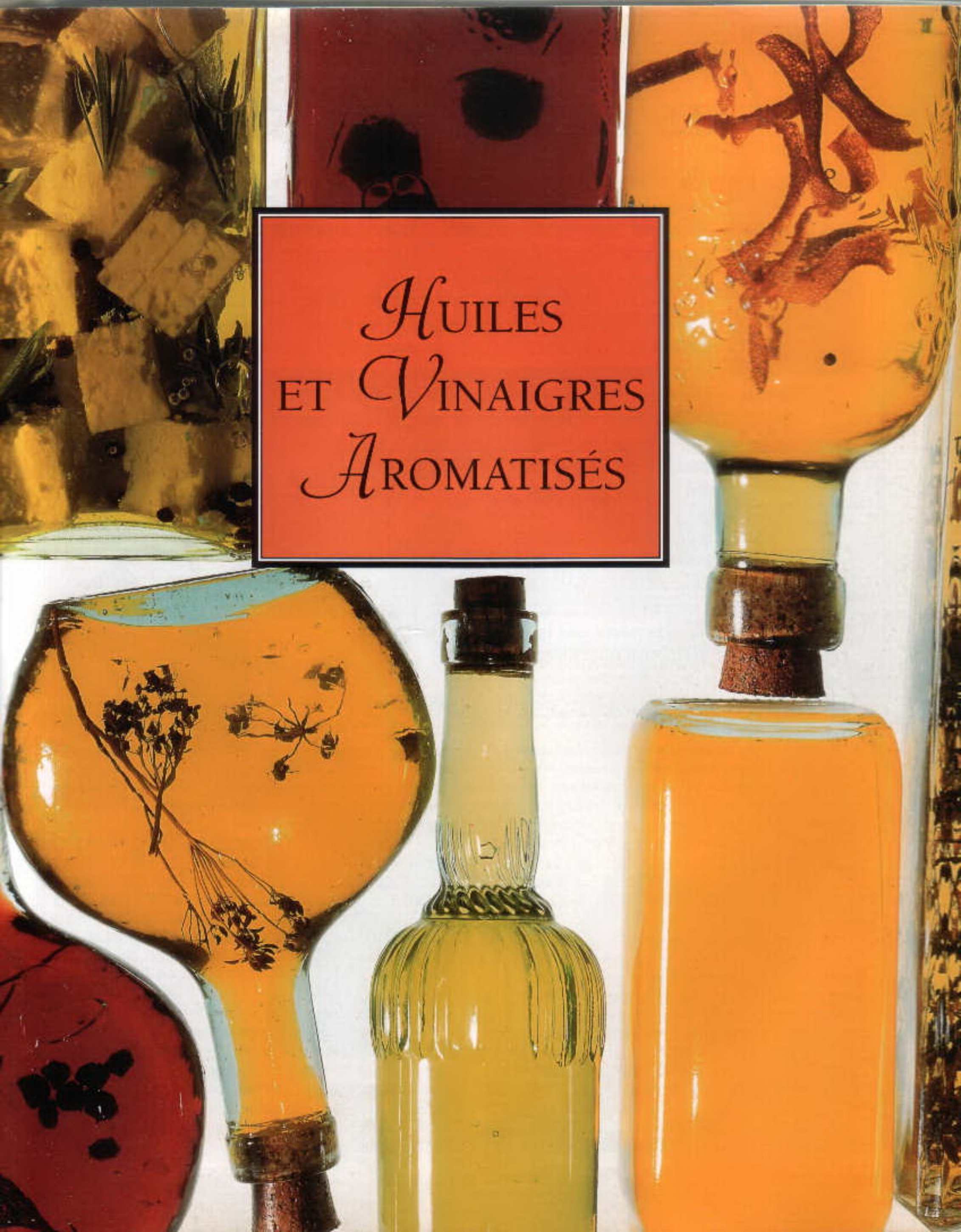
17,5 cl de vinaigre de cidre

1 Dans un récipient, mélangez la farine et le reste des ingrédients secs.

2 Pelez et râpez finement le raifort. Ajoutez-le, avec le vinaigre, aux ingrédients secs, et remuez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

3 Remplissez des pots stérilisés. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 1 semaine, dans un endroit frais et sombre, avant consommation.

Huiles et Vinaigres Aromatisés



Les Huiles Aromatisées

Une huile dans laquelle macère une herbe aromatique ou un mélange d'aromates peut constituer un présent original. Outre les herbes et les épices, on peut utiliser des fruits, tels que les oranges ou les citrons. Pour une présentation raffinée, n'hésitez pas à employer des brins de thym ou de romarin en fleurs.

On trouve aujourd'hui une large gamme d'huiles ayant chacune leur saveur spécifique. Les huiles courantes – arachide, colza, tournesol – présentent l'avantage de ne pas masquer le goût des ingrédients qu'elles accompagnent, de sorte qu'on les choisit souvent pour y faire infuser les herbes et épices les plus relevées. D'autres huiles, plus raffinées – de noix ou de noisette, par exemple – ou exotiques, comme l'huile de moutarde ou l'huile de palme, respectivement utilisées dans les cuisines indienne et brésilienne, ont une saveur suffisamment prononcée pour se passer des aromates. Mais l'huile qui se prête le mieux à ce genre d'apprêt est sans conteste l'huile d'olive vierge issue d'une première pression à froid des olives.

Les huiles aromatisées peuvent être utilisées dans les marinades, sauces de salade et de nombreux autres plats. Assurez-vous cependant que la saveur de l'huile se marie avec celle des autres ingrédients.

Préparation des Huiles Aromatisées

• Commencez par stériliser les bouteilles (voir page 11). Choisissez-les de préférence de faible contenance, car l'huile a tendance à rancir après ouverture.

• Choisissez les aromates. Les herbes doivent être très fraîchement cueillies, légèrement épongées avec du papier absorbant, puis froissées, de façon à libérer tout leur arôme. Les épices séchées – bâtons de cannelle, poivre, piments... – doivent être aussi fraîches que possible, pour dégager le maximum de parfum. Si l'on ajoute de l'ail – toujours en petites quantités –, l'huile devra être conservée au réfrigérateur et consommée dans un délai de 2 semaines.

• Introduisez les aromates dans les bouteilles, puis remplissez-les d'huile – les aromates ne doivent pas émerger, sous peine de moisissure – et bouchez-les.

• Laissez macérer pendant 2 semaines environ, dans un endroit frais et sombre. Goûtez de temps à autre pour vérifier le degré de macération. Secouez la bouteille à plusieurs reprises, surtout si elle contient des ingrédients, tels que le paprika, qui se déposent au fond. Lorsque vous voulez interrompre la macération – pour obtenir une saveur peu prononcée ou pour une conservation de longue durée –, transvasez l'huile dans une bouteille stérilisée, en la filtrant à travers une double épaisseur de mousseline. Décorez, éventuellement, avec un brin d'herbe fraîche ou un serpentin de zeste d'agrume.

Fermeture et stockage des bouteilles

Utilisez des capsules à vis inoxydables. Étiquetez les pots et conservez-les au réfrigérateur, pendant 3 à 6 mois : à moins d'avoir été filtrées, les huiles contenant des ingrédients frais, tels qu'herbes ou fruits, ne doivent pas être conservées plus de 3 mois, contre 6 mois pour les macérations d'éléments secs.

Les échecs et leurs causes

Les aromates à haute teneur en eau, tels que les oignons, risquent de troubler l'huile, et celle-ci doit être employée dans les plus brefs délais, car elle peut rancir. Ce phénomène peut également se produire si les conditions de stockage sont mauvaises – exposition au soleil ou à la chaleur, par exemple –, ou les bouteilles mal bouchées.

PILI-PILI

Des piments rouges qui ont macéré dans une huile tiède lui communiquent leur couleur et leur goût, l'un et l'autre plus ou moins prononcés, selon le temps de macération et le fait que la préparation contient ou non les pépins des piments. On peut utiliser le pili-pili dans les plats mijotés, les soupes et les salades, et en filet sur une pizza.

INGRÉDIENTS

Pour 50 cl environ

12 piments rouges séchés

50 cl d'huile de colza ou de maïs

1 1/2 cuillerée à soupe de poivre de Cayenne

2 cuillerées à soupe d'huile de sésame

1 ◂ Hachez grossièrement les piments, mettez-les dans une casserole de taille moyenne et couvrez avec l'huile de colza ou de maïs. Chauffez pendant environ 10 minutes, à feu très doux (l'huile ne doit pas bouillir : elle ne se conserverait pas). Laissez refroidir.

2 ◂ Incorporez le poivre de Cayenne et l'huile de sésame. Couvrez la casserole et laissez macérer pendant 12 heures.

3 ▸ Remplissez une bouteille stérilisée, jusqu'à 3 mm du bord, en tapissant l'entonnoir d'une double épaisseur de mousseline.

4 Ajoutez 2 ou 3 piments séchés, éventuellement. Bouchez et étiquetez la bouteille. L'huile est prête.

CONSEIL Les piments légèrement cuits dans l'huile libèrent instantanément leur saveur, de sorte que l'huile peut être consommée aussitôt.

JOINDRE L'UTILE A L'AGRÉABLE
Mettez deux ou trois piments dans la bouteille d'huile : outre leur effet décoratif, ils vous permettront d'en identifier immédiatement le contenu.

HUILE AUX GRAINES DE ROCOUYER

INGRÉDIENTS

Pour 25 cl environ

50 g de graines de rocouyer

25 cl d'huile de colza ou de maïs

Le rocouyer est le nom que l'on donne, aux Antilles, à l'achiote. Cette huile, de couleur rouge, peut être utilisée pour préparer poissons, crustacés, volailles et légumes.

1 Dans une petite casserole à fond épais, mettez l'huile et les graines de rocouyer. Chauffez à feu doux, pendant 1 à 5 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que l'huile prenne une belle teinte orange – le temps est fonction de la fraîcheur des graines. Otez du feu dès que l'orangé vire sur le doré. Laissez refroidir.

2 Posez sur une bouteille stérilisée un entonnoir tapissé d'une double épaisseur de mousseline et remplissez la bouteille, jusqu'à 3 mm du bord.

3 Bouchez et étiquetez la bouteille.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Les graines de rocouyer proviennent d'un arbre que l'on trouve dans les Caraïbes, en Amérique centrale et du Sud. Elles confèrent à l'huile une délicate saveur épicée et une couleur dorée.

HUILE AU PAPRIKA DOUX

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

4 cuillerées à soupe de paprika doux

1 l d'huile d'olive vierge

ENTONNOIR IMPROVISÉ
Réalisé en papier ou en carton, il vous rendra autant de services qu'un entonnoir traditionnel.

1 Répartissez le paprika dans des bouteilles stérilisées, en glissant un entonnoir en papier dans le col de la bouteille.

2 Remplissez les bouteilles d'huile d'olive vierge, jusqu'à 3 mm du bord.

3 Bouchez les bouteilles et secouez-les énergiquement. Laissez macérer pendant 1 semaine, dans un endroit frais et sombre, en secouant les bouteilles de temps à autre.

4 Transvasez l'huile dans d'autres bouteilles stérilisées, en utilisant un entonnoir tapissé d'une double épaisseur de mousseline. Bouchez et étiquetez les bouteilles.

HUILE À L'ORANGE ET À LA CORIANDRE

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

2 cuillerées à soupe de graines de coriandre

4 lanières de zeste d'orange séché (voir ci-contre)

1 l d'huile d'olive vierge

1 Pilez grossièrement les graines de coriandre dans un mortier ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, en veillant à ne pas les broyer complètement. Répartissez les graines dans des bouteilles stérilisées.

2 Recoupez les zestes, si nécessaire, de manière à pouvoir les insérer dans les bouteilles. Remplissez celles-ci d'huile, jusqu'à 3 mm du bord.

3 Bouchez et étiquetez les bouteilles. Secouez énergiquement, puis laissez macérer pendant 1 semaine, dans un endroit frais et sombre. Secouez les bouteilles de temps à autre.

CONSEIL
Pour sécher le zeste d'orange : préchauffez le four à très faible température ; prélevez le zeste en larges lanières, que vous placez sur la plaque du four pendant 15 minutes environ.

HUILE AUX HERBES AROMATIQUES

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

2 brins de romarin frais

2 brins de thym frais

2 oignons grelots

2 feuilles de laurier

12 grains de poivre noir

1 l d'huile d'olive vierge

1 Froissez légèrement le thym et le romarin, afin de libérer leur arôme. Pelez et émincez les oignons.

2 Répartissez les herbes, les oignons, les feuilles de laurier et le poivre dans 2 bouteilles stérilisées.

3 Remplissez les bouteilles d'huile, jusqu'à 3 mm du bord. Secouez, de façon que les aromates soient bien recouverts.

4 Bouchez et étiquetez les bouteilles. Secouez énergiquement, puis laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre. Secouez les bouteilles de temps à autre.

HUILE THAÏ PARFUMÉE

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

4 à 6 brins de coriandre fraîche

6 morceaux de verveine odorante fraîche

4 piments rouges séchés

1 l d'huile de colza ou de maïs

1 Froissez légèrement la coriandre et la verveine avec le plat d'un couteau, afin de libérer les arômes.

2 Répartissez la coriandre, la verveine et les piments dans des bouteilles stérilisées. Remplissez d'huile, jusqu'à 3 mm du bord.

3 Bouchez et étiquetez les bouteilles. Secouez énergiquement, puis laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre. Otez la coriandre et la verveine.

HUILE ÉPICÉE À L'INDIENNE

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

1 cuillerée à café de garam masala (voir recette page 125)

Ail en poudre, coriandre en poudre, cumin en poudre, piment en poudre et curcuma (1/2 cuillerée à café de chaque)

2 cuillerées à café de feuilles séchées de fenugrec

2 clous de girofle

1 l d'huile de colza ou de maïs

Cette huile puissamment aromatique relève les marinades et les plats mijotés, mais également les viandes grillées.

1 Mélangez intimement toutes les épices en poudre dans un bol, et répartissez-les dans 2 bouteilles stérilisées, à l'aide d'un entonnoir. Répartissez ensuite le fenugrec et les clous de girofle.

2 Remplissez les bouteilles d'huile, jusqu'à 3 mm du bord. Secouez énergiquement, puis laissez macérer pendant 1 à 2 semaines, dans un endroit frais et sombre. Secouez les bouteilles de temps à autre.

3 Transvasez l'huile dans d'autres bouteilles stérilisées, en la filtrant à travers une double épaisseur de mousseline placée dans l'entonnoir.

De gauche à droite *Huile thaï parfumée, huile au paprika doux et huile aux herbes aromatiques.*

HUILE À L'ITALIENNE

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

4 feuilles de sauge fraîche

4 à 6 brins de basilic frais

12 grains de poivre noir

1 l d'huile d'olive vierge

Le mariage de la sauge, à l'arôme âpre, et du basilic, à la saveur douce, est particulièrement réussi et donne une huile au parfum incomparable. Celle-ci est délicieuse, entre autres, avec des pâtes ou une salade de tomates à la mozzarella.

1 Froissez légèrement la sauge et le basilic, afin de libérer leur arôme. Répartissez les herbes et le poivre dans des bouteilles stérilisées. Remplissez d'huile, jusqu'à 3 mm du bord.

2 Secouez énergiquement les bouteilles, puis laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre. Secouez les bouteilles de temps à autre.

HUILE À LA PROVENÇALE

INGREDIENTS

Pour 60 cl environ

25 g d'herbes et d'épices mélangées (fenouil, origan, estragon, thym, romarin, graines de coriandre...)

1 feuille de laurier

1 piment rouge séché

60 cl d'huile d'olive vierge

Un riche mélange d'herbes et d'épices confère à cette huile une saveur tout à fait méridionale. Celles qui sont utilisées dans cette recette ne sont qu'une suggestion : la liste n'est pas exhaustive.

1 Introduisez toutes les herbes et les épices dans des bouteilles stérilisées, puis remplissez-les d'huile, jusqu'à 3 mm du bord, en veillant à ce que tous les aromates soient recouverts.

2 Secouez énergiquement les bouteilles, puis laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre. Secouez les bouteilles de temps à autre.

HUILE AU ROMARIN

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

4 à 6 brins de romarin frais

1 l d'huile d'olive vierge

C'est l'une des huiles aromatisées les plus courantes. Vous pouvez remplacer le romarin par d'autres herbes, telles que la citronnelle, l'estragon, l'origan, la marjolaine, la menthe ou le thym. Pour un parfum plus prononcé, laissez macérer l'huile plus longtemps.

1 Froissez légèrement les brins de romarin, afin de libérer leur arôme.

2 Répartissez le romarin dans des bouteilles stérilisées puis remplissez d'huile, jusqu'à 3 mm du bord.

3 Bouchez et étiquetez les bouteilles. Secouez-les énergiquement, puis laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre. Secouez les bouteilles de temps à autre.

LE SAVIEZ-VOUS ? Pour que les herbes fraîches dégagent le maximum d'arôme, froissez-les juste avant de les utiliser. Pour cela, mettez-les sur une planche à découper et écrasez-les avec la lame d'un grand couteau, en appuyant votre paume dessus.

Les Conserves à l'Huile

Riche, aromatique et très fruitée, l'huile d'olive est un excellent conservateur des aliments. Cœurs d'artichauts, anchois, sardines et thon, par exemple, sont autant de conserves à l'huile d'olive que l'on utilise couramment pour agrémenter, entre autres, de nombreuses salades, comme la traditionnelle salade niçoise.

On peut conserver soi-même dans l'huile une multitude d'aliments, parmi lesquels olives, champignons, citrons, feta et fromages de chèvre, qui pourront y macérer pendant plus ou moins longtemps. Mettez-les dans vos pots ou bocaux favoris, ajoutez quelques herbes fraîches et des épices, pour rehausser leur goût, puis couvrez-les d'huile et laissez mariner. Vous disposerez ainsi de délicieuses gourmandises à servir à l'apéritif, avec une salade ou comme accompagnement d'un plat. Par exemple, des tomates séchées conservées de cette façon acquièrent une saveur incomparable, qu'elles pourront communiquer à un concentré de tomates dont s'accommoderont à merveille une garniture de tarte salée ou de pizza, ou encore un plat de pâtes. Outre qu'elle conserve les aliments, l'huile s'imprègne également de leur parfum, qu'elle restitue si on l'utilise pour la cuisson des aliments et dans les sauces de salades.

Préparation des Conserves à l'Huile

• Choisissez l'huile en fonction de sa saveur. Celle de l'huile d'olive vierge, par exemple, est beaucoup plus prononcée et fruitée que celle de l'huile de maïs ou de tournesol, dont le goût est relativement neutre. En revanche, évitez les huiles de noix ou de noisette, qui sont délicieuses mais ont tendance à rancir assez vite.

• Choisissez les ingrédients. Seuls les légumes que l'on peut préalablement débarrasser de leur excès d'humidité peuvent être conservés dans l'huile. Pour ce faire, les méthodes utilisées sont généralement le salage – pour les olives et les citrons, par exemple – ou le séchage, qui concerne, entre autres, les champignons et les tomates. Les fromages de chèvre et de brebis, telle la feta, se conservent bien dans l'huile, laquelle peut être réutilisée pour la cuisson des aliments ou pour l'assaisonnement. Lorsque vous avez choisi les ingrédients que vous désirez conserver, associez-leur des épices et des aromates qui rehausseront leur saveur.

• Mettez le tout dans des pots stérilisés et séchés (voir page 11), que vous remplissez d'huile de façon à recouvrir complètement les ingrédients.

• Laissez macérer pendant 1 semaine environ, dans un endroit frais et sombre. Plus la macération sera longue, plus le goût sera prononcé.

Fermeture et stockage des pots et bocaux

Utilisez des couvercles à vis inoxydables. Stockez vos conserves au frais ou, à défaut, au réfrigérateur. Les aliments se conservent jusqu'à 3 mois dans l'huile. Si vous faites entrer de l'ail dans la préparation, la conservation au réfrigérateur est impérative, et le produit devra être consommé dans un délai de 1 à 2 semaines. Assurez-vous régulièrement que le contenu de vos pots est toujours recouvert d'huile ; si ce n'est pas le cas, ajoutez-en.

Les échecs et leurs causes

Si l'huile rancit rapidement, c'est que les pots ont été exposés à la lumière du soleil – qui détruit également les vitamines de l'huile –, ou que l'on a utilisé une bouteille d'huile entamée. Veillez à n'utiliser pour vos conserves que des bouteilles d'huile encore scellées. Des traces de moisissures peuvent résulter de ce que la denrée a été imparfaitement recouverte d'huile.

OLIVES À LA GRECQUE

Grâce à son arôme et à sa saveur prononcée, l'huile d'olive est le complément idéal des succulentes olives de Kalamáta, originaires de Grèce. Dans cette recette, elle joue un double rôle : elle conserve à la fois les olives et s'imprègne de leur parfum, ce qui permet de l'utiliser ensuite pour cuisiner.

INGRÉDIENTS

Pour 1 bocal de 1 l environ

675 g d'olives noires de Kalamáta en saumure

1 cuillerée à café de graines de coriandre

1 gros brin de romarin frais

30 à 35 cl d'huile d'olive vierge

1 Égouttez les olives dans une passoire et rincez-les à l'eau courante. Égouttez à nouveau et épongez avec du papier absorbant.

2 ◀ Pilez légèrement les graines de coriandre dans un mortier ou avec un rouleau à pâtisserie, en veillant à ne pas les broyer totalement.

3 ▶ Remplissez d'olives un bocal stérilisé, jusqu'à 2 cm du bord, en répartissant la coriandre, puis glissez le brin de romarin contre la paroi.

4 ▲ Ajoutez l'huile, de façon qu'elle recouvre les olives d'au moins 1 cm. Remuez avec une brochette métallique pour chasser l'air.

5 Fermez et étiquetez le bocal, puis laissez macérer pendant au moins 1 semaine, dans un endroit frais et sombre.

CITRONS ENRAGÉS À L'HUILE D'OLIVE

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 50 cl

6 citrons (675 g environ)

100 g de sel de mer

2 piments rouges séchés

2 feuilles de laurier séchées

5 cuillerées à café de paprika

1 cuillerée à café de piment en poudre

30 cl d'huile d'olive vierge

1 Coupez les citrons en tranches de 5 mm d'épaisseur. Éliminez les pépins.

2 Étalez les tranches de citron sur une seule couche, dans un plat creux. Couvrez de sel et laissez dégorger, à couvert, pendant 24 heures.

3 Égouttez en maintenant le sel à la surface des citrons. Hachez grossièrement les piments et déchirez le laurier en menus morceaux. Mélangez dans un bol, avec le paprika et le piment en poudre.

4 Empilez les tranches de citron incrustées de sel dans des pots stérilisés, jusqu'à 2 cm du bord, en répartissant au fur et à mesure le mélange d'épices.

5 Remplissez d'huile, de façon que les tranches de citron soient recouvertes d'au moins 1 cm. Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant au moins 1 semaine, dans un endroit frais et sombre.

TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE D'OLIVE

INGRÉDIENTS

Pour 2 pots de 17,5 cl

50 g de tomates séchées au soleil

2 feuilles de laurier

20 cl d'huile d'olive vierge

1 Mettez les tomates dans un bol et couvrez-les d'eau bouillante. Égouttez-les au bout de 5 minutes, dans une passoire en plastique, et épongez-les sur du papier absorbant.

2 Remplissez des pots stérilisés des tomates ainsi réhydratées, jusqu'à 2 cm du bord, en insérant une feuille de laurier dans chacun. Versez l'huile presque jusqu'au bord, de façon que les tomates soient couvertes d'au moins 1 cm.

3 Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre.

CHAMPIGNONS À L'HUILE D'OLIVE

INGRÉDIENTS

Pour 1 bocal de 1 l

675 g de jeunes champignons

50 cl d'huile d'olive vierge

Le jus de 4 citrons

12 grains de poivre noir

4 gousses d'ail, pelées

2 feuilles de laurier

1 Coupez le pied des champignons au ras du chapeau. Mettez-les dans un saladier. Ajoutez la moitié de l'huile et incorporez les ingrédients restants. Laissez macérer pendant 3 à 4 heures.

2 Transvasez le mélange dans une casserole et portez à rapide ébullition. Laissez frémir, pendant 15 minutes, en remuant de temps à autre. Otez du feu et laissez refroidir.

3 Égouttez les champignons dans une passoire en plastique et épongez-les avec du papier absorbant. Remplissez un bocal stérilisé, jusqu'à 2 cm du bord. Versez le reste d'huile, qui doit couvrir les champignons d'au moins 1 cm. Fermez et étiquetez le bocal. Conservez au réfrigérateur et consommez dans un délai de 2 semaines.

CONSEIL
Choisissez des champignons fermes, sans taches d'humidité, et nettoyez-les en les frottant avec un torchon humide.

FROMAGE DE CHÈVRE À L'HUILE ET AUX HERBES

INGRÉDIENTS

Pour 1 pot de 35 cl

2 fromages de chèvre de 75 g environ, du type crottins de Chavignol

3 brins de thym frais

3 feuilles de laurier

6 grains de poivre noir

25 cl d'huile d'olive vierge

Ces fromages doivent macérer dans l'huile aromatisée pendant au moins 2 à 3 semaines pour que chaque ingrédient puisse s'imprégner du parfum de l'autre. Vous pourrez déguster les fromages avec du pain et/ou une salade verte, et utiliser l'huile pour cuisiner.

1 Coupez les fromages en quatre et mettez-les dans un pot stérilisé, en ajoutant le poivre et les aromates au fur et à mesure.

2 Versez l'huile, de façon que les fromages soient couverts d'au moins 1 cm.

3 Fermez et étiquetez le pot. Laissez macérer pendant environ 2 à 3 semaines, dans un endroit frais et sombre.

OLIVES VERTES À LA PROVENÇALE

INGRÉDIENTS

Pour 1 bocal de 1 1/4 l

675 g d'olives vertes de Nyons en saumure

1 cuillerée à café de graines de fenouil

4 brins de thym frais

3 feuilles de laurier

35 cl environ d'huile d'olive vierge

1 Égouttez les olives dans une passoire en plastique et rincez-les pour éliminer la saumure. Épongez avec du papier absorbant.

2 Remplissez d'olives un bocal stérilisé, en les parsemant de graines de fenouil. Insérez le thym et le laurier dans le pot.

3 Versez l'huile, de façon qu'elle couvre les olives d'au moins 1 cm. Agitez avec une brochette métallique pour chasser l'air, en veillant à ne pas percer les olives.

4 Fermez et étiquetez le bocal. Laissez macérer pendant 2 à 3 semaines, dans un endroit frais et sombre.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Les olives de Nyons, ou tanches, que l'on trouve surtout en Provence, peuvent être remplacées par d'autres variétés, vertes ou noires.

FETA À L'HUILE D'OLIVE ET AU ROMARIN

INGRÉDIENTS

Pour 2 pots de 25 cl

175 g de feta

4 à 6 brins de romarin frais

12 grains de poivre noir

12 olives noires

25 cl d'huile d'olive vierge

1 Égouttez le fromage et épongez-le avec du papier absorbant. Coupez-le en cubes de 2 cm de côté.

2 Remplissez de cubes de fromage des pots stérilisés, jusqu'à 2 cm du bord, en insérant au fur et à mesure le romarin, les grains de poivre et les olives.

3 Versez l'huile, qui doit couvrir le fromage d'au moins 1 cm.

4 Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant au moins 1 semaine, dans un endroit frais et sombre.

HORS-D'ŒUVRE À LA GRECQUE
Accompagnée de quelques toasts, la feta marinée dans l'huile d'olive aromatisée au romarin peut constituer un délicieux hors-d'œuvre, voire un repas léger.

Les Vinaigres Aromatisés

Le vinaigre figure en bonne place dans les cuisines du monde entier. C'est un excellent conservateur des produits de la terre, et un ingrédient fort utile lorsqu'il s'agit d'attendrir une viande un peu trop ferme ou d'assaisonner les salades et autres crudités.

Du délicat vinaigre de riz des Japonais à l'odorant *aceto balsamico*, en passant par les robustes vinaigres de vin et de malt, le vinaigre se décline en une variété infinie, et on peut encore en élargir la gamme par l'addition d'herbes, de fruits ou d'épices qui modifieront son parfum ou sa couleur. Un trait d'une sauce au vinaigre rehausse la saveur des soupes, ragoûts et des plats mijotés en général. Associé à d'autres ingrédients, le vinaigre permet de préparer des marinades pour la viande rouge, la volaille et les produits de la mer.

Préparation des Vinaigres Aromatisés

• Stérilisez les bouteilles (voir page 11). Mieux vaut choisir des bouteilles en verre blanc, qui laissent apparaître la teinte du vinaigre et les aromates. Séchez soigneusement les bouteilles avant utilisation.

• Choisissez un bon vinaigre, d'une teneur en acide acétique d'au moins 5°. Le vinaigre de malt est conseillé pour les pickles ; pour les sauces de salade et la cuisine, préférez les vinaigres de vin, de cidre ou de xérès.

• Choisissez les aromates. Les herbes doivent être fraîches, de préférence en fleurs. Utilisez-en une ou plusieurs, en associant la force et la délicatesse, de manière à équilibrer les saveurs. Les vinaigres aux fruits sont généralement préparés avec des fruits mous – framboises, myrtilles et mûres – ou des agrumes. Ail, piments séchés et épices peuvent également aromatiser un vinaigre.

• Lavez et séchez les aromates, si nécessaire. Écrasez légèrement les herbes, fruits et épices, afin de libérer leur arôme.

• Introduisez les aromates dans les bouteilles, que vous remplirez quasiment à ras bord de vinaigre.

• Bouchez les bouteilles et laissez macérer pendant 2 semaines avant d'utiliser, afin de permettre à tous les arômes de se développer (le vinaigre est utilisable immédiatement si le mélange a été légèrement cuit).

• Le vinaigre sera plus limpide et se conservera mieux s'il est filtré après macération. Plusieurs filtrages sont parfois nécessaires pour obtenir un résultat parfait. Après la remise en bouteille, on peut ajouter de nouveaux ingrédients, dans un but décoratif et d'identification.

Fermeture et stockage des bouteilles

Utilisez des capsules à vis inoxydables ou des bouchons de liège neufs et stérilisés (pour un stockage plus court) : après avoir été découpés aux dimensions du goulot, les bouchons seront alors plongés quelques minutes dans de l'eau bouillante, pour les ramollir. Enfoncez les bouchons avec un maillet de bois, en ne les laissant pas dépasser de plus de 5 mm. Les vinaigres aromatisés se conservent environ 1 an, si la préparation a été soigneusement filtrée. La durée de conservation à température ambiante est plus courte lorsqu'on utilise de grandes quantités d'ail ou d'herbes fraîches, ou qu'on ne filtre pas le liquide.

Les échecs et leurs causes

Entreposé à la chaleur, le vinaigre fermente et perd sa saveur. Un vinaigre qui fermente ou change de goût est à jeter. Le vinaigre s'évapore lorsque la bouteille est mal fermée.

VINAIGRE À LA MYRTILLE

Un vinaigre d'une grande délicatesse, très apprécié, où les myrtilles côtoient le basilic et les fleurs de ciboulette. Si vous en avez l'occasion, vous pouvez associer plusieurs cultivars de basilic – « à feuilles de laitue », « à feuilles frisées », « à feuilles violettes »... – ou ajouter une note d'élégance au vinaigre avec une bouteille décorative.

INGRÉDIENTS

Pour 90 cl environ

1 bouquet de basilic

450 g de myrtilles

1 l de vinaigre de vin blanc

1 cuillerée à soupe de ciboulette ciselée

Quelques fleurs fraîches de ciboulette

1 ▲ Prélevez les feuilles de basilic, puis déchirez-les *en petits morceaux.*

2 ▲ Mettez les myrtilles dans un saladier non *métallique, avec un peu* de vinaigre. Écrasez les baies du dos d'une cuillère en bois, afin d'en exprimer le jus.

Remuez délicatement pour mêler couleurs et saveurs

3 ◀ Incorporez le reste de vinaigre, le basilic et la ciboulette. Transvasez le mélange dans un bocal stérilisé. Fermez, secouez énergiquement et laissez macérer pendant 4 semaines, dans un endroit frais et sombre, en agitant le bocal de temps à autre.

4 ▶ Tapissez un entonnoir d'une double épaisseur de mousseline et filtrez le vinaigre dans des bouteilles stérilisées, en les remplissant jusqu'à 3 mm du bord. Ajoutez dans chaque bouteille une fleur de ciboulette et quelques myrtilles. Bouchez et étiquetez les bouteilles.

VINAIGRE AUX HERBES DE PROVENCE

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

4 gros brins de romarin frais

4 gros brins d'estragon frais

4 brins de thym frais

6 feuilles de laurier frais

2 pincées de graines de fenouil

1 l de vinaigre de vin rouge

1 Froissez légèrement le romarin, l'estragon, le thym et le laurier, pour libérer leurs arômes. Mettez les herbes et les graines de fenouil dans un bocal stérilisé et ajoutez le vinaigre.

2 Fermez le bocal et secouez-le énergiquement. Laissez macérer pendant 2 à 3 semaines, dans un endroit frais et sombre, en agitant le bocal de temps à autre.

3 Tapissez un entonnoir d'une double épaisseur de mousseline et filtrez le vinaigre aromatisé dans des bouteilles stérilisées, que vous remplirez jusqu'à 3 mm du bord. Bouchez et étiquetez les bouteilles. Le vinaigre est prêt.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Le vinaigre doit son nom au fait qu'il résulte d'une fermentation du vin (ou d'autres liquides alcoolisés). La moitié du vinaigre de vin français est fabriqué dans la région d'Orléans.

VINAIGRE ÉPICÉ AUX MÛRES

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

1 kg de mûres

2 bâtons de cannelle

2 cuillerées à café de baies de toute-épice

2 cuillerées à café de clous de girofle

60 cl de vinaigre de vin blanc

450 g de sucre cristallisé

Quelques mûres fraîches

1 Nettoyez les mûres, en ôtant toutes les parties moisies ou endommagées. Cassez les bâtons de cannelle en morceaux. Mettez les épices dans un carré de mousseline que vous nouez avec de la ficelle de cuisine.

2 Mettez le vinaigre et le sucre dans une grande casserole. Remuez, sur feu doux, jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajoutez les épices, portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez frémir pendant 5 minutes.

3 Ajoutez les mûres et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Otez la casserole du feu et laissez refroidir. Retirez les épices.

4 Tapissez un entonnoir d'une double épaisseur de mousseline et filtrez le vinaigre aromatisé dans des bouteilles stérilisées, que vous remplirez jusqu'à 3 mm du bord. Ajoutez les mûres, bouchez et étiquetez les bouteilles. Le vinaigre est prêt.

VINAIGRE PARFUMÉ À L'ORANGE

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

4 oranges

1 l de vinaigre de vin blanc

Quelques zestes d'orange

1 A l'aide d'un couteau économe, prélevez de fins zestes d'orange, dépourvus de toute peau blanche. Coupez les oranges et pressez-les. Mettez le jus et le zeste dans un bocal, ajoutez le vinaigre.

2 Fermez le bocal et secouez-le énergiquement. Laissez macérer pendant au moins 4 semaines, dans un endroit frais et sombre, en agitant le bocal de temps à autre.

3 Tapissez un entonnoir d'une double épaisseur de mousseline et filtrez le vinaigre aromatisé dans des bouteilles stérilisées, que vous remplirez jusqu'à 3 mm du bord.

4 Ajoutez dans chaque bouteille 1 ou 2 zestes d'orange fraîchement prélevés. Bouchez et étiquetez les bouteilles. Le vinaigre est prêt.

VINAIGRE À L'AIL

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

16 gousses d'ail

Sel

1 l de vinaigre de vin blanc ou rouge

BROCHETTE D'AIL
Une présentation amusante : enfilez 2 ou 3 gousses d'ail épluchées sur une brochette en bois et mettez-la dans la bouteille.

On peut écraser l'ail du plat d'un grand couteau. Pour faciliter l'opération, ajoutez une pincée de sel.

1 Pelez l'ail, écrasez-le après l'avoir saupoudré de sel, introduisez-le dans un grand bocal stérilisé et ajoutez le vinaigre.

2 Fermez le bocal et secouez-le énergiquement. Laissez macérer pendant 2 à 3 semaines, dans un endroit frais et sombre, en agitant le bocal de temps à autre.

3 Tapissez un entonnoir d'une double épaisseur de mousseline et filtrez le vinaigre aromatisé dans des bouteilles stérilisées, que vous remplirez jusqu'à 3 mm du bord. Bouchez et étiquetez les bouteilles.

VINAIGRE AU ROMARIN ET À LA TOUTE-ÉPICE

INGRÉDIENTS

Pour 50 cl environ

3 ou 4 brins de romarin frais

1 1/2 cuillerée à café de baies de toute-épice

50 cl de vinaigre de vin blanc ou rouge

1 Émiettez le romarin et froissez-le, pour libérer son arôme. Pilez légèrement les baies de toute-épice dans un mortier ou avec un rouleau à pâtisserie, en veillant à ne pas les broyer complètement.

2 Mettez le romarin et la toute-épice dans un bocal stérilisé, versez le vinaigre. Fermez le bocal et secouez-le énergiquement. Laissez macérer pendant 4 semaines, dans un endroit frais et sombre, en agitant le bocal de temps à autre.

3 Tapissez un entonnoir d'une double épaisseur de mousseline et filtrez le vinaigre aromatisé dans des bouteilles stérilisées, que vous remplirez jusqu'à 3 mm du bord. Bouchez et étiquetez les bouteilles. Le vinaigre est prêt.

VINAIGRE ÉPICÉ POUR PICKLES

INGRÉDIENTS

Pour 1 1/4 l environ

2 bâtons de cannelle

2 lamelles de macis

4 cuillerées à café de clous de girofle

4 cuillerées à café de baies de toute-épice

1 cuillerée à soupe de poivre noir en grains

1 1/4 l de vinaigre de cidre

Ce vinaigre entre dans la préparation de chutneys, ainsi que de légumes et de fruits au vinaigre. Il est également délicieux dans une vinaigrette, associé à de l'huile d'olive vierge.

1 Répartissez la cannelle, le macis, les clous de girofle, la toute-épice et le poivre noir dans deux bouteilles stérilisées. Versez lentement le vinaigre sur les aromates, jusqu'à 3 mm du bord.

2 Bouchez les bouteilles et secouez-les énergiquement. Étiquetez les bouteilles et laissez macérer pendant 2 mois, dans un endroit frais et sombre, en secouant de temps à autre.

CONSEIL Votre vinaigre peut être prêt au bout de 24 heures, si vous le chauffez à la limite du point d'ébullition avant de le verser sur les épices. Il sera encore plus odorant une semaine plus tard.

VINAIGRE À L'ESTRAGON

INGRÉDIENTS

Pour 50 cl environ

1 bouquet d'estragon frais (25 g environ)

50 cl de vinaigre de vin blanc

L'estragon peut être remplacé par du cerfeuil.

1 Froissez légèrement l'estragon, pour libérer son parfum, et introduisez-le dans un bocal stérilisé. Ajoutez le vinaigre.

2 Fermez le bocal et secouez-le énergiquement. Laissez macérer pendant 2 à 3 semaines, dans un endroit frais et sombre, en secouant le bocal de temps à autre.

3 Tapissez un entonnoir d'une double épaisseur de mousseline et filtrez le vinaigre aromatisé dans des bouteilles stérilisées, que vous remplirez jusqu'à 3 mm du bord. Bouchez et étiquetez les bouteilles. Le vinaigre est prêt.

VINAIGRE AU BOUQUET D'HERBES

INGRÉDIENTS

Pour 1 l environ

Persil, romarin, estragon et thym frais (4 gros brins de chaque)

12 grains de poivre noir

4 branches de céleri

4 à 6 échalotes, selon grosseur

1 l de vinaigre de vin blanc

1 Froissez légèrement les herbes, pour libérer leur parfum. Pilez grossièrement le poivre dans un mortier ou avec un rouleau à pâtisserie, en veillant à ne pas broyer complètement les grains. Émincez finement le céleri et les échalotes.

2 Mettez tous les aromates dans un grand bocal stérilisé et ajoutez le vinaigre. Fermez le bocal et secouez-le énergiquement. Laissez macérer pendant 2 à 3 semaines, dans un endroit frais et sombre, en agitant le bocal de temps à autre.

3 Tapissez un entonnoir d'une double épaisseur de mousseline et filtrez le vinaigre aromatisé dans des bouteilles stérilisées, que vous remplirez jusqu'à 3 mm du bord. Bouchez et étiquetez les bouteilles. Le vinaigre est prêt.

VINAIGRE À LA FRAMBOISE

INGRÉDIENTS

Pour 30 cl environ

450 g de framboises

50 cl de vinaigre de vin blanc

50 g de sucre cristallisé

Quelques framboises fraîches

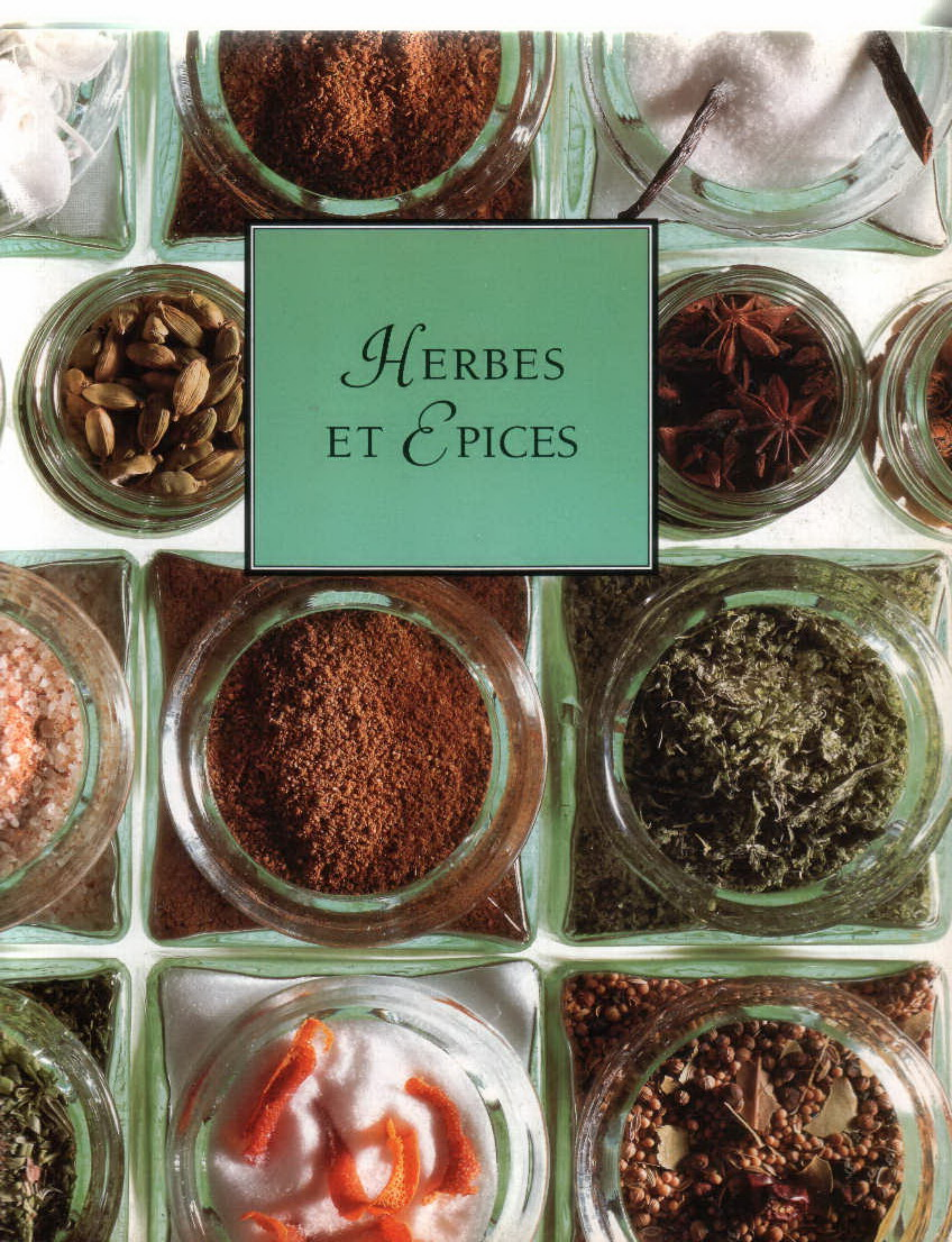
Un vinaigre très concentré à employer avec parcimonie. Il doit aux framboises une saveur et une couleur incomparables.

1 Équeutez et nettoyez les framboises, en ôtant les parties moisies ou endommagées. Mettez-les dans un saladier et arrosez-les de vinaigre. Écrasez-les du dos d'une cuillère en bois, pour en exprimer le jus. Incorporez le reste du vinaigre.

2 Transférez le mélange dans un bocal stérilisé. Fermez le bocal et secouez-le énergiquement. Laissez macérer pendant 2 semaines, dans un endroit frais et sombre, en secouant le bocal de temps à autre.

3 Tapissez un entonnoir d'une double épaisseur de mousseline et filtrez le vinaigre dans un petite casserole. Incorporez le sucre et faites chauffer, pendant 10 minutes, à feu doux. Laissez refroidir.

4 Remplissez une bouteille stérilisée, jusqu'à 3 mm du bord. Ajoutez quelques framboises. Bouchez et étiquetez.



Herbes et Épices

Mélanges d'Herbes et d'Épices

Les herbes et les épices relèvent la saveur des aliments et introduisent une certaine fantaisie dans notre régime alimentaire. Outre le fait qu'elles nous apportent de très précieuses vitamines, elles présentent l'intérêt de s'adapter à peu près à tous les sols et tous les climats, et d'avoir des affinités entre elles. Quelques branches de persil, un brin de thym et une feuille de laurier, par exemple, suffisent pour réaliser le fameux bouquet garni indispensable à bien des plats. Les herbes séchées, elles, seront rassemblées dans un carré de mousseline lié en nouet. Les « herbes de Provence » sont des mélanges d'espèces du midi de la France – thym, sarriette, marjolaine, etc. –, qui s'accordent tout particulièrement avec la cuisine méditerranéenne.

Les épices, cousines, pour la plupart tropicales, des herbes, exhalent des parfums plus prononcés et plus exotiques. De plus, elles ont la particularité de se marier avec le sucre, c'est pourquoi elles entrent dans les pâtisseries, aromatisent les vins chauds et, surtout, la cuisine asiatique. Elles sont le principal constituant des currys. Les mélanges d'herbes et d'épices sont les garants d'une cuisine gaie et savoureuse.

Préparation des Mélanges d'Herbes et d'Épices

• Si vous n'avez pas la chance de pouvoir cultiver vos propres herbes aromatiques, fournissez-vous auprès d'un commerçant chez qui la rotation des marchandises est rapide.

• Préparez herbes et épices : froissez les herbes séchées entre vos mains ou broyez-les. Si vous devez traiter de grandes quantités, mettez-les dans un sac en polyéthylène avant de les écraser. On broie les épices dans un moulin à café électrique, un mortier, ou au moyen d'un rouleau à pâtisserie – les deux dernières méthodes évitant que les graines ne se coincent dans les pales du moulin. On peut parfois torréfier herbes et épices dans une poêle, à sec, avant de les moudre, de façon à libérer le maximum d'arôme.

• Mélangez les herbes et les épices dans un saladier, délicatement, sous peine d'éternuements provoqués par les poudres. Transvasez le mélange à la cuillère dans de petits pots stérilisés (voir page 11) et tassez en tapant les pots sur le plan de travail. Pour vous faciliter la tâche, introduisez un entonnoir en papier dans l'ouverture du pot.

Fermeture et stockage des pots

Utilisez des couvercles à vis inoxydables, qui évitent que les mélanges ne s'éventent. Les bouchons de liège sont esthétiques, mais moins étanches à long terme. Dans un endroit frais et sombre, les mélanges d'herbes et d'épices se conservent pendant 4 à 6 mois, contre 1 an pour les sucres aromatisés.

Les échecs et leurs causes

Les mélanges d'herbes et d'épices perdent leur couleur et leur parfum lorsqu'ils sont conservés trop longtemps ou dans de mauvaises conditions. Quant aux sucres, ils s'agglomèrent si le pot, imparfaitement étanche, laisse filtrer l'humidité.

GARAM MASALA

Les mélanges d'épices font partie intégrante de la cuisine indienne. Le garam masala – masala signifie « mélange » – est la principale association d'épices préparée dans le nord du pays. Chaque maîtresse de maison crée ses propres compositions, plus ou moins puissantes ou subtiles, à partir de deux, trois et jusqu'à douze épices. La recette proposée ici, dominée par le parfum de la cardamome, est le condiment idéal des currys de viande.

INGRÉDIENTS

Pour 40 g environ

20 capsules de cardamome

3 bâtons de cannelle

4 feuilles de laurier séchées

2 cuillerées à soupe de poivre noir en grains

4 cuillerées à café de graines de cumin

Clous de girofle et noix muscade fraîchement râpée (2 cuillerées à café de chaque)

1 Ouvrez les capsules de cardamome avec la pointe d'un couteau et ôtez les graines brunes. Jetez les coques et broyez les graines dans un mortier ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

2 ◀ Brisez les bâtons de cannelle en petits morceaux et émiettez les feuilles de laurier.

Lorsque vous chauffez les épices, remuez-les fréquemment et secouez la poêle, de manière à éviter qu'elles ne brûlent

3 ▶ Mettez toutes les épices dans une poêle à fond épais et torréfiez-les, à sec, pendant 2 à 3 minutes, à feu moyen. Ôtez du feu et transvasez les épices dans un petit saladier. Laissez refroidir et incorporez la noix muscade.

4 ◀ Broyez très finement les épices, par petites quantités, dans un moulin électrique (la tradition veut que l'on utilise un mortier et un pilon, mais l'opération est plus rapide et plus facile au moulin électrique). Mettez le mélange dans un pot stérilisé. Fermez et étiquetez.

MASALA DU CACHEMIRE

INGRÉDIENTS

Pour 30 g environ

8 capsules de cardamome verte

1 bâton de cannelle

2 cuillerées à soupe de graines de cumin

1 cuillerée à soupe de poivre noir en grains

Clous de girofle et graines de carvi (2 cuillerées à café de chaque)

1 cuillerée à café de noix muscade fraîchement râpée

Le parfum de la cardamome prédomine dans le masala du Cachemire, un mélange d'épices originaires des vallées septentrionales de l'Inde. On utilise la cardamome verte, qui a une saveur très délicate, contrairement à la brune. Ce masala convient bien aux currys de poulet et d'agneau.

1 Prélevez les graines des capsules de cardamome et broyez-les dans un mortier ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Brisez la cannelle en plusieurs morceaux.

2 Mettez toutes les épices, sauf la noix muscade, dans une poêle à fond épais et torréfiez-les, à feu moyen, pendant 2 à 3 minutes. Laissez refroidir.

3 Transvasez les épices, avec la noix muscade, dans un moulin électrique (ou un mortier) et broyez-les en fine poudre. Mettez-les dans un pot stérilisé, fermez et étiquetez.

CHAAT MASALA

INGRÉDIENTS

Pour 65 g environ

6 piments rouges séchés

Graines de cumin et de coriandre (6 cuillerées à soupe de chaque)

4 cuillerées à soupe de poivre noir en grains

Le fait de torréfier les épices entières, à sec, avant de les moudre, comme dans cette recette de masala, en extrait toute la saveur et en rehausse l'arôme.

1 Déchirez les piments en morceaux. Sur feu moyen, torréfiez toutes les épices dans une poêle à fond épais, jusqu'à ce que les graines sautent dans la poêle et prennent couleur. Otez alors du feu et laissez refroidir.

2 Transvasez les épices dans un moulin électrique (ou un mortier) et broyez-les en fine poudre. Mettez-les dans un pot stérilisé, fermez et étiquetez.

ÉPICES POUR PICKLES

INGRÉDIENTS

Pour 40 g environ

4 lamelles de macis

2 bâtons de cannelle

2 petits piments rouges séchés

2 petits morceaux de racine de gingembre

Baies de toute-épice, clous de girofle, graines de coriandre, graines de moutarde et poivre noir en grains (2 cuillerées à soupe de chaque)

La cuisine européenne a perdu, au fil des années, le goût de mélanger les épices et préfère les utiliser individuellement. Le mélange que nous vous proposons ici a su pourtant conserver les saveurs des amateurs de condiments et de conserves au vinaigre.

1 Brisez en morceaux le macis, la cannelle et les piments, hachez la racine de gingembre et mélangez toutes les épices dans un saladier. Transvasez-les dans un pot stérilisé, fermez et étiquetez.

2 Pour utiliser le mélange, enfermez la quantité requise dans un nouet de mousseline, que vous pourrez retirer de la préparation après avoir exécuté la recette.

VARIANTE On peut modifier les épices, et leurs proportions, de cette recette anglaise traditionnelle, en ajoutant, par exemple, des graines de fenouil et en remplaçant le macis par une pincée de noix muscade.

CINQ-PARFUMS

INGRÉDIENTS

Pour 25 g environ

2 bâtons de casse

6 étoiles de badiane

Clous de girofle, graines de fenouil, graines d'anis ou poivre du Setchouan ou poivre noir en grains (1 cuillerée à soupe de chaque)

De ce mélange de cinq épices, dosé suivant une formule ancestrale, se dégage une harmonie de saveurs amère, douce, aigre et salée. Le parfum puissant du cinq-parfums se retrouve dans de nombreuses préparations de viande ou de volaille chinoises et vietnamiennes.

1 Brisez les bâtons de casse en plusieurs morceaux.

2 Mettez toutes les épices dans un moulin électrique (ou un mortier) et réduisez-les en poudre.

3 Remplissez du mélange un pot stérilisé, fermez et étiquetez.

VARIANTE La cannelle peut remplacer la casse, à plus forte dose, car sa saveur est moins prononcée.

QUATRE-ÉPICES

INGRÉDIENTS

Pour 40 g environ

3 cuillerées à soupe de poivre blanc en grains

1 cuillerée à café de clous de girofle

4 cuillerées à café de noix muscade fraîchement râpée

1 cuillerée à soupe de gingembre en poudre

On peut varier la composition de ce mélange d'origine française, en remplaçant n'importe laquelle des épices par de la toute-épice et de la cannelle.

1 Réduisez en poudre le poivre et les clous de girofle, dans un moulin électrique ou un mortier.

2 Transvasez dans un bol, incorporez la noix muscade râpée et le gingembre en poudre.

3 Remplissez du mélange un pot stérilisé, fermez et étiquetez.

ÉPICES POUR PICKLES À L'ANETH

INGRÉDIENTS

Pour 50 g environ

2 petits piments rouges

4 feuilles de laurier séché

1 petit morceau de racine de gingembre

3 cuillerées à soupe de graines de moutarde

Graines d'aneth et graines de coriandre (1 cuillerée à soupe de chaque), baies de toute-épice et clous de girofle (1 cuillerée à café de chaque)

2 cuillerées à café de poivre noir en grains

1/2 cuillerée à café de graines de fenouil

Ce mélange doit sa saveur particulière aux délicates graines d'aneth, dont la saveur rappelle celle du carvi. On l'utilise pour préparer au vinaigre cornichons et concombres, ou pour aromatiser des vinaigres.

1 Emiettez piments et feuilles de laurier. Hachez le gingembre. Mélangez les ingrédients dans un bol.

2 Placez le mélange dans un pot stérilisé, fermez et étiquetez.

De gauche à droite *Quatre-épices, masala, épices pour pickles à l'aneth.*

MÉLANGE POUR BARBECUE

INGRÉDIENTS

Pour 25 g environ

Persil et ciboulette séchés (2 cuillerées à soupe de chaque)

Menthe, thym et estragon séchés (1 cuillerée à soupe de chaque)

2 cuillerées à soupe de poivre noir fraîchement moulu

1 cuillerée à café de paprika

1 Mettez tous les ingrédients dans un bol et mélangez intimement, en veillant à émietter les herbes sèches.

2 Remplissez du mélange un pot stérilisé. Fermez et étiquetez le pot. Le mélange est prêt.

VARIANTES On peut introduire, dans ce mélange, d'autres herbes et épices, tels que romarin, cumin et piment, et l'aromatiser avec du miel ou de la moutarde. On étale directement le mélange sur la viande, que l'on fait cuire ensuite au barbecue.

MÉLANGE D'ÉPICES DES SEPT MERS

INGRÉDIENTS

Pour 40 g environ

15 capsules de cardamome, 1 bâton de cannelle

2 cuillerées à soupe de graines de coriandre

2 piments rouges séchés

1 cuillerée à soupe de graines de cumin

Graines de céleri et clous de girofle (2 cuillerées à café de chaque)

Cet odorant mélange est un excellent aromate des plats indonésiens, malais et coréens.

1 Retirez de leur capsule les graines de cardamome, broyez-les dans un mortier ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Brisez la cannelle en plusieurs morceaux.

2 Mettez toutes les épices dans un moulin électrique (ou un mortier) et réduisez-les en fine poudre. Remplissez du mélange un pot stérilisé. Fermez et étiquetez. Le mélange est prêt.

SEL À L'ESTRAGON

INGRÉDIENTS

Pour 150 g environ

1 bouquet d'estragon frais (50 g environ)

115 g de sel de mer

1 Préchauffez le four à très faible température. Prélevez les feuilles d'estragon et hachez-les, avec le sel, en utilisant un robot.

2 Étalez le mélange sur la plaque du four et couvrez d'une feuille d'aluminium. Laissez le mélange au four, la porte entrouverte, pendant 1 h 30 mn environ, jusqu'à ce que l'estragon soit parfaitement desséché.

3 Après refroidissement, mettez le sel dans un pot stérilisé. Fermez et étiquetez. Le sel est prêt.

SEL AROMATISÉ

INGRÉDIENTS

Pour 90 g environ

75 g de sel de mer

Graines de céleri, poivre blanc, cumin, paprika ou poivre de Cayenne en poudre (1 1/2 cuillerée à café de chaque)

Un condiment parfait pour les marinades de viande.

1 Mélangez intimement tous les ingrédients dans un bol.

2 Remplissez du mélange un pot stérilisé. Fermez et étiquetez. Le sel est prêt.

ASSAISONNEMENT ITALIEN

INGRÉDIENTS

Pour 40 g environ

8 à 12 feuilles de laurier séché

Origan, thym, sauge séchés, (3 cuillerées à soupe de chaque)

poivre moulu et paprika

1 Broyez finement les feuilles de laurier à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou dans un mortier. Mettez-les, avec le reste des ingrédients, dans un bol et mélangez intimement.

2 Remplissez du mélange un pot stérilisé. Fermez et étiquetez. L'assaisonnement est prêt.

HERBES DE PROVENCE

INGRÉDIENTS

Pour 20 g environ

Origan, sarriette, thym et romarin (4 cuillerées à soupe de chaque)

En Provence, les herbes séchées sont vendues dans de petits pots de terre cuite couronnés d'un morceau de tissu provençal, ou dans des sachets de ce même tissu. En dosant à votre guise les quatre herbes proposées, vous préparerez votre mélange personnel, avec lequel vous aromatiserez vos plats estivaux.

1 Placez toutes les herbes dans un bol et mélangez intimement.

2 Remplissez du mélange un pot stérilisé. Fermez et étiquetez. Le mélange est prêt.

BOUQUET GARNI SEC

INGRÉDIENTS

Pour 12 sachets de 15 g

12 feuilles de laurier séchées

Thym et persil séchés (4 cuillerées à soupe de chaque)

2 cuillerées à soupe de feuilles de céleri séchées

Ce mélange d'herbes séchées est souvent employé dans un petit nouet de mousseline, car on peut ainsi l'ôter plus facilement du plat. Feuilles de laurier, thym et persil constituent la base de la composition. On ajoute parfois du cerfeuil, de la sarriette, de l'estragon ou des feuilles de céleri.

1 Broyez finement les feuilles de laurier avec un rouleau à pâtisserie ou dans un mortier. Mettez-les dans un bol, avec le reste des herbes, et mélangez intimement.

2 Dans une double épaisseur de mousseline, découpez des carrés de 7,5 cm, dans lesquels vous placez 1 cuillerée à soupe du mélange. Fermez par un lien. Rassemblez les sachets dans des pots stérilisés. Fermez et étiquetez.

POT-POURRI D'HERBES AROMATIQUES

INGRÉDIENTS

Pour 25 g environ

Persil, ciboulette, thym et estragon séchés (6 cuillerées à soupe de chaque)

Une version anglaise du mélange d'herbes de Provence, pour aromatiser l'agneau, le porc et les farces. Romarin, thym et marjolaine peuvent y trouver leur place, en supplément ou en remplacement des herbes proposées.

1 Mélangez intimement toutes les herbes dans un bol.

2 Remplissez du mélange un pot stérilisé. Fermez et étiquetez.

POT-POURRI D'ÉPICES

INGRÉDIENTS

Pour 25 g environ

2 bâtons de cannelle

2 cuillerées à soupe de graines de coriandre

Toute-épice et clous de girofle (2 cuillerées à café de chaque)

1 1/2 cuillerée à soupe de gingembre en poudre

1 cuillerée à café de noix muscade fraîchement râpée

Utilisé depuis le XVI^e siècle, ce mélange très aromatique est encore aujourd'hui très prisé. Il entre dans la préparation des puddings, des gâteaux et des biscuits.

1 Brisez la cannelle en plusieurs morceaux. Mettez-la, avec la coriandre, la toute-épice et les clous de girofle, dans un moulin électrique ou un mortier, et réduisez le tout en fine poudre.

2 Transvasez le mélange dans un bol et incorporez-y le gingembre et la noix muscade. Versez dans un pot stérilisé. Fermez et étiquetez le pot. Le mélange est prêt.

SUCRE VANILLÉ

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 500 g

1 kg de sucre semoule

4 gousses de vanille

Que ce soit pour préparer des crèmes ou, plus généralement, de la pâtisserie, on a souvent besoin de sucre vanillé. On gardera donc toujours à portée de main un pot de sucre semoule auquel la vanille communiquera son délicat parfum.

1 Répartissez le sucre dans des bocaux stérilisés. Incorporez 2 gousses de vanille dans chacun.

2 Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant 1 semaine, dans un endroit frais et sombre, avant utilisation.

SUCRE À LA CANNELLE

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 500 g

1 kg de sucre semoule

100 g de cannelle en bâtons

1 Répartissez le sucre dans des bocaux stérilisés. Divisez la cannelle en deux et mettez les morceaux dans chaque bocal.

2 Fermez et étiquetez les pots. Laissez macérer pendant 1 semaine, dans un endroit frais et sombre, avant utilisation.

SUCRE À L'ORANGE OU AU CITRON

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux de 450 g

6 oranges ou 8 citrons

1 kg de sucre semoule

1 Réglez le four à très faible température. Prélevez le zeste des fruits au moyen d'un couteau économe. Vous devez en obtenir 100 g environ. Étalez le zeste sur la plaque du four, couvrez d'une feuille d'aluminium et faites sécher, pendant 3 heures environ. Laissez refroidir.

2 Répartissez le sucre dans des bocaux stérilisés, en intercalant des couches de zeste. Fermez et étiquetez les bocaux. Laissez macérer pendant 1 semaine, dans un endroit frais et sombre.

MÉLANGE D'ÉPICES POUR BOISSON CHAUDE

INGRÉDIENTS

Pour 12 sachets de 25 g chacun

6 bâtons de cannelle

12 morceaux de zeste de citron séché (voir page 110)

6 noix muscade, coupées en deux

36 clous de girofle

Prévoyez un sachet d'épices pour 60 cl de boisson.

1 Découpez, dans une double épaisseur de mousseline, douze rectangles de 5 cm x 7,5 cm.

2 Brisez les bâtons de cannelle en deux. Placez dans chaque rectangle 1 morceau de cannelle et de zeste de citron, 1/2 noix muscade et 3 clous de girofle. Formez de petits sachets, en attachant les quatre coins de la mousseline avec de la ficelle de cuisine. Mettez-les dans des pots stérilisés, fermés et étiquetés. Le mélange est prêt.

MÉLANGE D'ÉPICES POUR GLÜHWEIN

INGRÉDIENTS

Pour 50 g environ

24 petits morceaux de racine de gingembre séchée

6 cuillerées à soupe de baies de toute-épice

24 clous de girofle

Un mélange d'épices qui entre dans la composition du traditionnel glühwein – vin chaud – allemand.

1 Mélangez intimement toutes les épices dans un bol.

2 Transvasez le mélange dans des pots stérilisés. Fermez et étiquetez les pots. Le mélange est prêt.

COUP DE FOUET
Le vin chaud est la boisson idéale pour les jours de grand froid.

LA PRÉPARATION DU GLÜHWEIN Dans une casserole, versez 2 bouteilles de vin rouge, ajoutez 3 cuillerées à soupe de sucre et chauffez à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à dissolution complète du sucre. La préparation doit frémir, mais pas bouillir. Ajoutez 3 cuillerées à soupe d'épices pour glühwein, 1 orange et 1 citron, coupés en tranches. Goûtez et ajoutez du sucre, si nécessaire. Laissez reposer pendant 1 heure, puis réchauffez et servez. Pour 6 à 8 personnes.

MÉLANGE D'ÉPICES À L'ORANGE

INGRÉDIENTS

Pour 75 g environ

12 bâtons de cannelle

24 clous de girofle

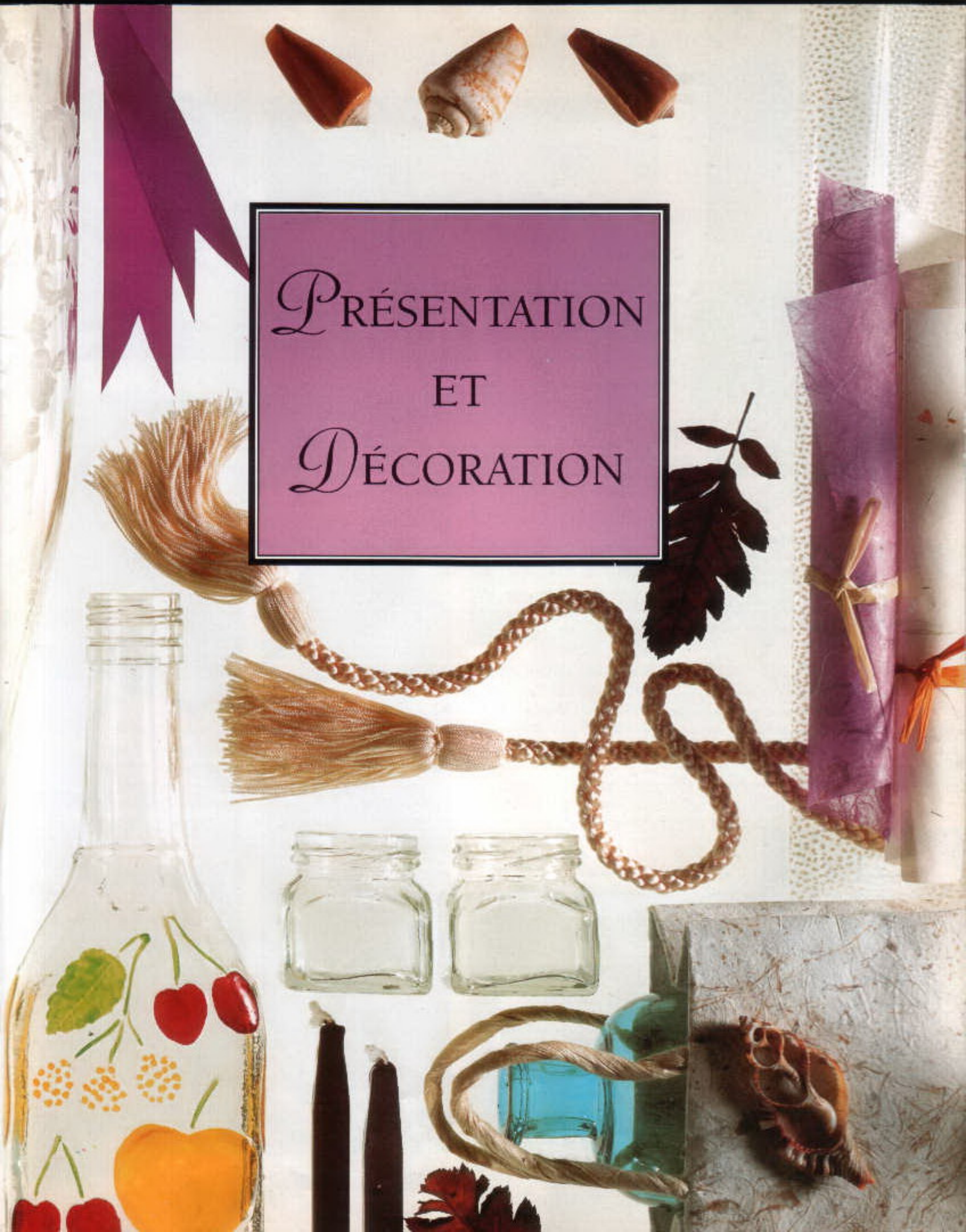
3 cuillerées à soupe de baies de toute-épice

12 morceaux de zeste d'orange séché (voir page 110)

1 Brisez les bâtons de cannelle en deux et mélangez-les, dans un bol, avec les autres ingrédients.

2 Transvasez le mélange dans des pots stérilisés. Fermez et étiquetez les pots. Le mélange est prêt.

CONSEIL Pour un punch, prévoyez 2 cuillerées à soupe du mélange d'épices pour 60 cl de liquide. Mettez les épices dans un carré de mousseline, pour éviter de filtrer le mélange.



Présentation et Décoration

Décoration des Bouteilles

Vous pouvez transformer de simples bouteilles en créations rustiques, romantiques ou mystérieuses, suivant leur contenu et votre humeur. Pour obtenir cette métamorphose, vous aurez besoin de quelques bombes aérosol de peinture spéciale, disponible dans les boutiques spécialisées, de quelques marqueurs indélébiles et d'un pinceau. Les bouteilles doivent être parfaitement propres, pour permettre une bonne adhérence de la peinture.

Ci-dessus, à gauche
Bouteille peinte à la main.
Ci-dessus, à droite
Bouteille réalisée au pochoir négatif

Le Pochoir Positif

Fixez un pochoir sur la bouteille et vaporisez de la peinture métallisée en bombe, de façon à donner un effet de verre gravé ou ancien. Couvrez soigneusement le reste de la bouteille de papier adhésif, en protégeant les surfaces de travail avec du papier journal et en portant des gants. Retirez pochoir et protections après séchage. Les contours peuvent être précisés à la lame de rasoir ou avec du dissolvant pour vernis à ongles.

Le Pochoir Négatif

Collez sur la bouteille des motifs découpés dans de l'adhésif de masquage, en veillant à ce que les contours adhèrent parfaitement, pour que la peinture ne puisse s'infiltrer dessous. Vaporisez sur toute la bouteille une couche de peinture métallisée, puis une seconde couche au bout de 30 minutes. Retirez précautionneusement les motifs autocollants après séchage.

Attention !
N'utilisez de la peinture métallisée en bombe aérosol qu'en plein air ou dans une pièce bien ventilée. Protégez toutes les surfaces environnantes et portez des gants de caoutchouc.

LA PEINTURE SUR BOUTEILLES

Vous utiliserez de la peinture vitrail ou encore un marqueur indélébile. Exercez-vous en réalisant des motifs simples et en augmentant progressivement la difficulté. Appliquez la peinture en un seul passage, car elle sèche vite. Il existe des diluants, mais qui prolongent le temps de séchage. Vous ferez beaucoup mieux apparaître un dessin en mettant une feuille de carton blanc sur le côté opposé de la bouteille. On peut protéger avec une couche de vernis transparent.

TOUCHE FINALE
Rubans de soie et cordonnets enroulés autour du col d'une bouteille sont du plus bel effet ; de plus, ils sont utiles pour fixer une étiquette ou retenir une coiffe.

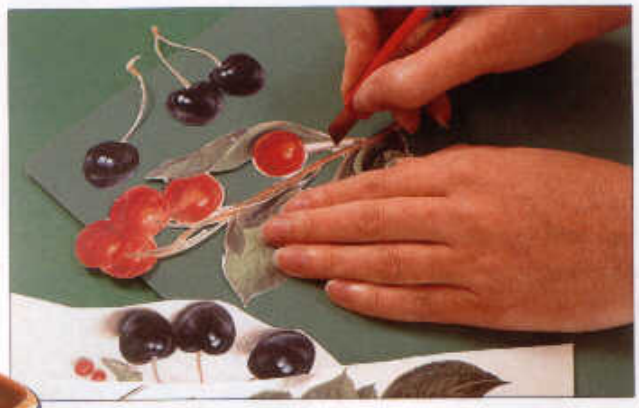
ŒUVRES INSOLITES
Les bouteilles peintes prennent des allures d'œuvres d'art une fois habillées d'une collerette, d'une cordelière ou de quelques feuilles séchées.

COIFFES ET COLLERETTES

On peut réaliser des coiffes en tissu ou en papier métallisé crêpé. Découpez un cercle du matériau choisi, coiffez-en la bouteille et liez par un ruban ou une cordelière.
Les collerettes en carton sont plus délicates à réaliser : reportez sur l'envers du carton la forme ci-dessous. Découpez, entaillez le carton à mi-épaisseur, suivant le pointillé, et marquez les plis. Collez le parallélépipède sur l'envers de la face opposée et enfilez la collerette sur la bouteille.

Décoration des Pots

Pour donner un air de fête à vos pots et bocaux en verre, il suffit de coller quelques cerises ou une feuille, par exemple, sur le récipient lui-même ou sur le couvercle, de sceller un croisillon en gros-grain à l'aide d'un cachet de cire, de nouer une cordelière, un ruban, autour du col du récipient. Vous réaliserez ainsi de ravissants emballages personnalisés.



Conserves Illustrées
Offrez de belles conserves décorées de découpages. Non seulement le pot sera plus beau, mais il affichera d'emblée son contenu.

Découpages
Il s'agit d'appliquer sur le verre des motifs enduits, au dos, de colle ou d'adhésif double face, que vous aurez découpés dans des magazines, de préférence au moyen d'un cutter, de manière à obtenir des contours nets.

Couvercles Décorés
Lavez et séchez une grande feuille, d'érable ou de vigne vierge, par exemple. Enduisez ses deux faces de glycérine et disposez-la sur le couvercle. Enveloppez de film étirable, maintenu en place par du ruban adhésif. Posez un poids sur le couvercle et mettez une nuit au réfrigérateur. Déballez très délicatement, ôtez l'excès de glycérine et maintenez la feuille en place par du raphia.

Cachet de Cire

Croisez le gros-grain tout autour du bocal et maintenez-le temporairement à l'aide de ruban de masquage. Chauffez un bâton de cire et maintenez-le à 2,5 cm du point à sceller. Laissez couler un cercle de cire de 2,5 cm de diamètre environ et, avant qu'elle soit refroidie, appliquez fermement un cachet métallique. Maintenez la pression pendant quelques secondes, pour obtenir une bonne empreinte, puis ôtez le ruban de masquage.

Conseil : commencez par vous exercer sur un morceau de ruban et un pot vide avant de passer à la réalisation définitive.

Cachets et Cires
On trouve dans les bonnes papeteries une large gamme de cachets métalliques et de couleurs de cire.

***A l'extrême droite** Un cachet de cire apporte aux cadeaux une touche très personnelle. **A droite** Une simple feuille enveloppant le couvercle d'un bocal lui donne un note originale et naturelle.*

Idées de Présentation

Des conserves joliment présentées sont aussi agréables à offrir qu'à recevoir. Voici quelques suggestions originales pour apporter style et élégance à vos présents.

En Sac
Collez coquillages et étoiles de mer sur les sacs de vos bouteilles, au moyen d'adhésif transparent.

A Voilette
Enveloppez la bouteille de tulle, retenu par du fil de fer de fleuriste et décoré d'une cordelière et d'un ruban.

Nid de Paille
Fabriquez un sac avec du papier mural et de la ficelle, et placez-y les conserves dans un « nid » de paille, ou coiffez le pot d'un morceau de toile écrue, retenue par du raphia.

Un Soupçon d'Épices
Offrez des épices dans des sachets de mousseline fermés par un ruban ou du bolduc. Placez-en plusieurs dans un verre, enveloppez de cellophane imprimée et faites un joli nœud.

Boîte à Malices
Recouvrez une boîte de joli papier parchemin, en rabattant les bords à l'intérieur.

ACCORD PARFAIT
Recouvrez entièrement une boîte métallique d'adhésif autocollant imitant le bois, en veillant à réaliser des bords nets. Décorez d'un cordon de soie et de papier absorbant à carreaux.

EMBALLAGE BANDANA
Noué de façon à former un panier, un bandana devient un emballage original.

BONBONS GÉANTS
Emballez pots d'herbes et épices dans de grosses papillotes de cellophane.

A L'HEURE DU THÉ
Calez, avec du papier absorbant déchiqueté, un pot de confiture dans une tasse à thé. Emballez tasse et soucoupe dans de la cellophane.

EN PANIER
En osier ou en paille, un panier donne à son contenu un air rustique. Couchez-y les conserves sur un lit de paille et maintenez par du fil de fer.

Les Étiquettes

Offrez un étiquetage personnalisé à vos créations culinaires. Vous pouvez adapter à vos besoins le matériel proposé dans le commerce, mais également dessiner vos propres étiquettes, avant d'y calligraphier, à l'aide d'un marqueur, l'identité du contenu.

Étiquette d' Identité
Exécutez, à la peinture ou au trait, un motif en rapport avec le contenu du pot.

Étiquettes Peintes à la Main
Inspirez-vous de la nature pour réaliser des étiquettes, que vous fixerez sur vos bouteilles et pots à l'aide de colle ou d'adhésif double face.

D'après Patron
A partir d'un modèle, tel qu'une feuille ou une illustration, reportez, sur du papier de couleur ou gravé en relief, des formes intéressantes, que vous découperez ensuite aux ciseaux à cranter.

Étiquette Gravée
Utilisez un matériel spécifique, tel que gabarit et stylet, pour imprimer en relief des initiales sur du papier de couleur.

Tout-Prêt
On trouve dans le commerce des étiquettes décorées pour conserves. Choisissez les plus originales.

Coloriage
Photocopiez des illustrations de fruits ou de légumes, puis coloriez-les au marqueur ou au crayon de couleur.

A

Abricots
  au curaçao et au rhum 59
  chutney aux – et aux amandes 99
  compote d'abricots secs 30
  confiture d'– 25
  vin d'– à l'eau-de-vie 64
Agrumes
  marmelade d'– 32
  marmelade d'oranges aux restes d'– 36
Ail
  concombres à l'aneth et à l'– 78
  vinaigre à l'– 120
Airelles
  condiment aux – et à l'orange 102
  gelée de pomme et d'– 42-43
  purée d'– 49
Alcool, fruits à l' 56-61
Alcools aromatisés voir Vins et alcools aromatisés
Amandes
  chutney aux abricots et aux – 99
  compote de groseilles à maquereau aux – 30
  marmelade d'oranges amères aux – 33
Ananas
  au kirsch 61
  chutney à l'– 93
  confiture d'– au citron 23
  sirop d'– et citron vert 67
Aneth
  concombres à l'– et à l'ail 78
  épices pour pickles à l'– 127
Assaisonnement italien 129

B

Banane, chutney à la 96
Bandana (idée de présentation) 139
Barbecue, mélange pour 128
Basilic
  huile à l'italienne 112
  vinaigre à la myrtille 118
Bassine à confiture 17
Betterave
  chutney à la – 97
  dés de – au vinaigre 82
Bocaux, stérilisation et fermeture 11
  Voir aussi Pots
Boîtes (idée de présentation) 138, 139
Bouquet garni sec 129
Bouteilles 10
  décoration 134-135
  stérilisation et fermeture 11

C

Cachet de cire 137
Cannelle, sucre à la 130
Cardamome
  garam masala 125
  masala du Cachemire 126
Carotte(s)
  à l'aigre-doux 81
  chutney du Bengale 97
  condiment au concombre et à la – 103
  confiture de – au cognac 21
Cassis
  confiture de – 26
  liqueur de – 65
Cerise(s)
  au vinaigre 86
  eau-de-vie à la – 63
Chaat masala 126
Champignons
  à l'huile d'olive 115
  au vinaigre 82
Chou
  condiment de fin de saison 103
  Voir aussi Chou rouge et Chou-fleur
Chou-fleur au vinaigre 79
Chou rouge au vinaigre 81
Chutney(s) 90-99
  à l'ananas 93
  à l'orange 96
  à la banane 96
  à la betterave 97
  à la mangue 91
  à la papaye 96
  à la poire et à l'oignon 98
  à la rhubarbe 98
  à la tomate 94
  au citron et aux graines de moutarde 95
  aux abricots et aux amandes 99
  aux dattes et aux oranges 93
  aux fruits d'automne 92
  aux nectarines 92
  aux pruneaux, aux pommes et aux noisettes 95
  du Bengale 97
  épicé aux poivrons 99
Cidre
  purée de pommes au – 49
  vinaigre de – 72, 117
Cinq-épices, pêches aux 84-85
Cinq-parfums 127
Cire, cachet de 137
Citron(s)
  chutney au – et aux graines de moutarde 95
  confiture d'ananas au – 23
  cordial de Saint-Clément 69
  crème au – 52-53
  enrobés à l'huile d'olive 115
  marmelade aux deux – 37
  marmelade aux trois fruits 34-35
  marmelade de – 39
  marmelade « minute » 38
  purée de prunes au – 50
  sucre à l'orange ou au – 130
Citron(s) vert(s)
  crème au – 53
  crème au pamplemousse rose et au – 53
  marmelade aux deux citrons 37
  marmelade aux trois fruits 34-35
  sirop d'ananas et – 67
Citronnelle, cordial de loganberries à la 68
Cognac, confiture de carottes au 21
Coiffes et collerettes pour bouteilles 135
Compote
  d'abricots secs 30
  de groseilles à maquereau aux amandes 30
  de poires aux noix de cajou 31
  de pruneaux 29
  de prunes aux raisins secs 31
Concombre(s)
  à l'aneth et à l'ail 78
  condiment au – et à la carotte 103
Condiment(s) 100-103
  à la tomate et au raifort 102
  au concombre et à la carotte 103
  au pâtisson 102
  aux airelles et à l'orange 102
  de fin de saison 103
Confiture(s) 14-27
  d'abricots 24
  d'ananas au citron 23
  de carottes au cognac 21
  de cassis 26
  de fraises entières 21
  de framboises aux groseilles 22
  de groseilles à maquereau aux fleurs de sureau 27
  de loganberries 24
  de mûres et de pommes 23
  de myrtilles 22
  de nectarines 24
  de pêches 20
  de poires et de prunes de Damas 20
  de pommes au gingembre 27
  de prunes aux noix 18-19
  de purée de fraises 21
  de reines-claudes 26
  de rhubarbe aux fraises 25
  matériel 16-17
  préparation 14-15
  test de densité 15
Conserves à l'huile 113-116
  champignons à l'huile d'olive 115
  citrons enrobés à l'huile d'olive 115
  feta à l'huile d'olive et au romarin 116
  fromage de chèvre à l'huile et aux herbes 116
  olives à la grecque 114
  olives vertes à la provençale 116
  préparation 113
  tomates séchées à l'huile d'olive 115
Conserves au vinaigre voir Fruits au vinaigre et Légumes au vinaigre
Conserves de fruits 28-31
  compote d'abricots secs 30
  compote de groseilles à maquereau aux amandes 30
  compote de poires aux noix de cajou 31
  compote de pruneaux 29
  compote de prunes aux raisins secs 31
  fraises au sirop 30
  melon à l'orange au sirop 31
  pêches et melon au sirop 29
  préparation 28
Cordial(aux) 66-69
  à la mûre et à la pomme 69
  au kumquat 68
  de loganberries à la citronnelle 68
  de Saint-Clément 69
  préparation 66
Coriandre
  huile à l'orange et à la – 110
  huile thaï parfumée 111
Courgettes au vinaigre 79
Couteaux 16
Couvercles (décoration) 136
Crème
  à l'orange 53
  à la liqueur 53
  au citron 52-53
  au citron vert 53
  au pamplemousse rose et au citron vert 53
Crèmes aux fruits 51-53
  préparation 51
Cuillères 16, 17
Curaçao, abricots au – et au rhum 59

D

Dattes
  au vinaigre 87
  chutney à l'orange 96
  chutney à la banane 96
  chutney aux – et aux oranges 93
Décoration
  des bouteilles 134-135
  des pots 136-137
Dénoyautage des fruits 24

E

Eau(x)-de-vie 56
  à la cerise 63
  à la vanille 65
  liqueur de cassis 65
  mangues à l'– 58
  pêches à l'– 61
  poires à l'– 64
  vin d'abricot à l'– 64
Écumage des marmelades 38
Entonnoirs 17
Épices
  chutneys 90-99
  conserves au vinaigre 75
  fruits à l'alcool 56
  huile à la provençale 112
  huile épicée à l'indienne 111
  huiles aromatisées 108
  mélange d'– à l'orange 131
  mélange d'– des Sept Mers 128
  mélange d'– pour boisson chaude 131
  mélange d'– pour Glühwein 131
  moutardes aromatisées 104
  pot-pourri d'– 130
  pour pickles 126
  pour pickles à l'aneth 127
  quatre-épices 127
  sachets 138
  sel aromatisé 128
  torréfaction 126
  vinaigres aromatisés 117
  Voir aussi Mélanges d'herbes et d'épices et aux entrées concernées
Estragon
  moutarde à l'– 105

sel à l'– 128
vinaigre à l'– 121
Étiquettes 140

F

Fermeture et stockage
des chutneys 90
des condiments 100
des confitures 15
des conserves à l'huile 113
des conserves au vinaigre 28, 73
des cordiaux et sirops 66
des crèmes aux fruits 51
des fruits à l'alcool 56
des gelées 40
des huiles aromatisées 108
des marmelades 32
des mélanges d'herbes et d'épices 124
des moutardes 104
des purées de fruits 47
des vinaigres aromatisées 117
des vins et alcools aromatisés 62
Feta à l'huile d'olive et au romarin 116
Fraise(s)
au sirop 30
confiture de – entières 21
confiture de purée de – 21
confiture de rhubarbe aux – 25
gelée de fruits mélangés 44
purée de poires aux – 48
sirop de – 68
vin de – 64
Framboise(s)
confiture de – aux groseilles 22
gelée de fruits rouges au porto 41
vinaigre à la – 121
Fromage(s)
conservation dans l'huile 113
de chèvre à l'huile et aux herbes 116
feta à l'huile d'olive et au romarin 116
Fruits
à l'alcool 56-61
au vinaigre 72-75
chutneys 90-99
condiments 100-102
confitures 14-27
conserves 28-31
cordiaux et sirops 66-69
crèmes aux fruits 51-53
d'été au kirsch 57
gelées 40-46
purées 47-50
sirops 66-69
vinaigres aromatisés 117-121
vins et alcools aromatisés 62-65
Voir aussi Conserves de fruits, Purées de fruits, Sirops de fruits et aux entrées concernées
Fruits à l'alcool
abricots au curaçao et au rhum 59
ananas au kirsch 61
fruits d'été au kirsch 57
mangues à l'eau-de-vie 58
papayes au rhum 60
pêches à l'eau-de-vie 61
poires à l'eau-de-vie 59
poires à la vodka 58
poires au vin rouge 60
préparation 56
pruneaux au porto 59
prunes au rhum 58
raisin au whisky 60
raisins secs au genièvre 61
Fruits au vinaigre
cerises au vinaigre 86
dattes au vinaigre 87
kiwis au vinaigre poivré 88
matériel 75
oranges épicées 87
pêches aux cinq-épices 84-85
poires au vinaigre épicé 89
pommes épicées au romarin 86
préparation 72-74
pruneaux épicés au thé Earl Grey 89
Fruits d'automne, chutney aux 92
Fruits rouges
fruits d'été au kirsch 57
gelée de – au porto 41

G

Garam masala 125
huile épicée à l'indienne 111
Gelée(s) 40-46
de fruits mélangés 44
de fruits rouges au porto 41
de mûre 46
de pomme à l'orange 44
de pomme à la menthe 41
de pomme épicée 46
de pomme et d'airelle 42-43
de pomme pimentée 45
de raisin 45
écumage 46
préparation 40
sac à – 40, 41
test de densité 46
Genièvre, raisins secs au 61
Gin 56, 62
à la prunelle 64
liqueur de cassis 65
raisins secs au genièvre 61
Gingembre
à la japonaise 83
confiture de pommes au – 27
marmelade de pamplemousses au – 39
Goyaves, purée de 50
Groseilles
confiture de framboises aux – 22
gelée de fruits rouges au porto 41
Voir aussi Groseilles à maquereau
Groseilles à maquereau
compote de – aux amandes 30
confiture de – aux fleurs de sureau 27

H

Haricots verts
au vinaigre doux 83
pickles de légumes 77
Herbes
assaisonnement italien 129
bouquet garni sec 129
de Provence 129
huile à l'italienne 112
huile à l'orange et à la coriandre 110
huile à la provençale 112
huile au romarin 112
huile aux – aromatiques 111
huile thaï parfumée 111
liqueur de whisky aux – 65
mélange pour barbecue 128
mélanges d'– et d'épices 124-129
moutardes aromatisées 104-105
pot-pourri d'– aromatiques 129
vinaigre au bouquet d'– 121
vinaigre au romarin et à la toute-épice 120
vinaigre aux – de Provence 119
vinaigres aromatisés 117
Voir aussi Mélanges d'herbes et d'épices et entrées concernées
Huile
à l'italienne 112
à l'orange et à la coriandre 110
à la provençale 112
au paprika doux 110
au romarin 112
aux graines de roucouyer 110
aux herbes aromatiques 111
épicée à l'indienne 111
pili-pili 109
thaï parfumée 111
Voir aussi Conserves à l'huile, Huile d'olive et Huiles aromatisées
Huile d'olive 108, 113
champignons à l'– 115
citrons confits à l'– 115
feta à l'– et au romarin 116
fromage de chèvre à l'– et aux herbes 115
tomates séchées à l'– 115
Huiles aromatisées 108-112

I

Idées de présentation 138-139

K

Kirsch 56
ananas au – 61
fruits d'été au – 57
Kiwi(s)
au vinaigre poivré 88
sirop de – et fruit de la Passion 69
Kumquat, cordial au 68

L

Légumes
au vinaigre 72-83
chutneys 90-99
condiments 100-103
conserves à l'huile 113-116
mini– au vinaigre 78
pickles de – 77
Voir aussi aux entrées concernées
Légumes au vinaigre
carottes à l'aigre-doux 81
champignons au vinaigre 82
chou-fleur au vinaigre 79
chou rouge au vinaigre 81
concombres à l'aneth et à l'ail 78
courgettes au vinaigre 79
dés de betterave au vinaigre 82
gingembre à la japonaise 83
haricots verts au vinaigre doux 83
matériel 75
mini-légumes au vinaigre 78
oignons au vinaigre 76
pickles de légumes 77
poivrons au vinaigre 80
poivrons au vinaigre à la marocaine 76
préparation 72-74
raifort 76
Liqueur
crème à la – 53
de cassis 65
de whisky aux herbes 65
marmelade à la – 33
Loganberries
confiture de – 24
cordial de – à la citronnelle 68

M

Maïs, condiment au – doux 101
Malt, vinaigre de 72, 117
Mangue(s)
à l'eau-de-vie 58
chutney à la – 91
Marmelade(s) 32-39
à la liqueur 33
au sucre roux 33
aux deux citrons 37
aux deux oranges 38
aux trois fruits 34-35
d'oranges amères 33
d'oranges amères aux amandes 33
d'oranges aux zestes d'agrumes 36
de citron 39
de pamplemousses au gingembre 39
de pamplemousses roses 37
de tangerines 36
écumage 38
épaisse et foncée 33
« minute » 38
préparation 32
test de consistance 38
Masala du Cachemire 126
Matériel
pour la conservation au vinaigre 75
pour la préparation des confitures 16-17
Mélanges d'herbes et d'épices
assaisonnement italien 129
bouquet garni sec 129
chaat masala 126
cinq-parfums 127
épices pour pickles 126
épices pour pickles à l'aneth 127
garam masala 125
herbes de Provence 129
masala du Cachemire 126
mélange d'épices à l'orange 131
mélange d'épices des Sept Mers 128

mélange d'épices pour boisson chaude 131
mélanges d'épices pour Glühwein 131
mélange pour barbecue 128
pot-pourri d'épices 130
pot-pourri d'herbes aromatiques 129
quatre-épices 127
sel à l'estragon 128
sel aromatisé 128
sucre à l'orange ou au citron 130
sucre à la cannelle 130
sucre vanillé 130
Melon
à l'orange au sirop 31
pêches et – au sirop 29
Menthe, gelée de pomme à la – 41
Mesure, matériel de 16
Miel
pommes épicées au romarin 86
Mini-légumes au vinaigre 78
Moisissure
sur les confitures 15
sur les conserves à l'huile 113
sur les pickles 74
Mousseline 17
confection d'un nouet 75
Moutarde(s) 104-105
à l'ancienne 105
à l'estragon 105
anglaise 105
au raifort 105
chutney au citron et aux graines de – 95
Mûre(s)
confiture de – et de pommes 23
cordial à la – et à la pomme 69
gelée de – 46
vinaigre épicé aux – 119
Myrtille(s)
confiture de – 22
vinaigre à la – 118

N

Nectarines
chutney aux – 92
confiture de – 24
Noisettes, chutney aux pruneaux, aux pommes et aux – 95
Noix, confiture de prunes aux – 18-19
Noix de cajou
chutney à la papaye 96
compote de poires aux – 31

O

Œufs *voir* Crèmes aux fruits
Oignon(s)
au vinaigre 76
chutney à la poire et à l'– 98
chutney épicé aux poivrons 99
Olives
à la grecque 114
vertes à la provençale 116
Voir aussi Huile d'olive
Orange(s) 32
chutney à l'– 96
chutney aux dattes et aux – 93
condiment aux airelles et à l'– 102
cordial au kumquat 68
cordial de Saint-Clément 69
crème à l'– 53
épicées 87
gelée de fruits mélangés 44
gelée de pomme à l'– 44
huile à l'– et à la coriandre 110
marmelade aux deux – 38
marmelade aux trois fruits 34-35
marmelade « minute » 38
mélange d'épices à l'– 131
melon à l'– au sirop 31
séchage du zeste 110
sucre à l'– ou au citron 130
vinaigre parfumé à l'– 119
Oranges amères 32
marmelade à la liqueur 33
marmelade au sucre roux 33
marmelade aux deux – 38
marmelade d'– 33
marmelade d'– aux amandes 33
marmelade d'– aux zestes d'agrumes 36
marmelade épaisse et foncée 33
marmelade « minute » 38

P

Pamplemousse(s)
crème au – rose et au citron vert 53
marmelade aux trois fruits 34-35
marmelade de – au gingembre 39
marmelade de tangerines 36
Pamplemousse(s) rose(s)
crème au – et au citron vert 53
marmelade de – 37
Paniers (idée de présentation) 139
Papaye(s)
au rhum 60
chutney à la – 96
Papier sulfurisé 75
Papillote (idée de présentation) 139
Paprika, huile au – doux 110
Passoires 17
Pâtisson, condiment au – 102
Pêche(s)
à l'eau-de-vie 61
aux cinq-épices 84-85
confiture de – 20
et melon au sirop 29
purée de – 49
Pectine 14, 15, 20, 32
Peinture
des bouteilles 135
des étiquettes 140
Pèse-sirop 15, 16
Pichet doseur 16
Pickles
de légumes 77
épices pour – 126
épices pour – à l'aneth 127
vinaigre épicé pour – 120
Voir aussi Légumes au vinaigre
Piment(s) 45
chaat masala 126
citrons entrages à l'huile d'olive 115
condiment au concombre et à la carotte 103
gelée de pomme pimentée 45
huile thaï parfumée 111
pili-pili 109
xérès ou rhum enragé 65
Pochoir (décoration des bouteilles) 134
Poire(s)
à l'eau-de-vie 59
à la vodka 58
au vin rouge 60
au vinaigre épicé 89
chutney à la – et à l'oignon 98
chutney aux fruits d'automne 92
compote de – aux noix de cajou 31
confiture de – et de prunes de Damas 20
prévention de l'oxydation 59
purée de – aux fraises 48
Poivre
kiwis au vinaigre poivré 88
Poivrons
au vinaigre 80
au vinaigre à la marocaine 76
chou-fleur au vinaigre 79
chutney à la poire et à l'oignon 98
chutney aux abricots et aux amandes 99
chutney épicé aux – 99
condiment au concombre et à la carotte 103
condiment au maïs doux 101
condiment au pâtisson 102
condiment de fin de saison 103
Pomme(s)
chutney à la betterave 97
chutney aux fruits d'automne 92
chutney aux pruneaux, aux – et aux noisettes 95
chutney du Bengale 97
chutney épicé aux poivrons 99
confiture de mûres et de – 23
confiture de – au gingembre 27
cordial à la mûre et à la – 69
épicées au romarin 86
gelée de fruits mélangés 44
gelée de – à l'orange 44
gelée de – à la menthe 41
gelée de – épicée 46
gelée de – et d'airelle 42-43
gelée de – pimentée 45
kiwis au vinaigre poivré 88
purée de – au cidre 49
Porto
gelée de fruits rouges au – 41
pruneaux au – 59
Pot-pourri
d'épices 130
d'herbes aromatiques 129
Pots 10
décoration 136-137
pour les confitures 17
pour les fruits à l'alcool 56
pour les fruits et légumes au vinaigre 75
pour les purées de fruits 47
stérilisation 11
Voir aussi Fermeture et stockage
Prunes
au rhum 58
chutney aux fruits d'automne 92
compote de – aux raisins secs 31
confiture de – aux noix 18-19
purée de – au citron 50
Prunes de Damas
confiture de poires et de – 20
purée de – 50
Pruneaux
au porto 59
chutney aux –, aux pommes et aux noisettes 59
compote de – 29
épicés au thé Earl Grey 89
Prunelle, gin à la 64
Purée(s) de fruits 47-50
d'airelles 49
de goyaves 50
de pêches 49
de poires aux fraises 48
de pommes au cidre 49
de prunes au citron 50
de prunes de Damas 50
préparation 47

Q

Quatre-épices 127

R

Raifort 76
chutney du Bengale 97
condiment à la tomate et au – 102
moutarde au – 105
Raisin(s)
au whisky 60
gelée de – 45
Raisins secs
au genièvre 61
chutney aux fruits d'automne 92
compote de prunes aux – 31
Récipients
idées de présentation 138-139
Voir aussi Bouteilles et Pots
Reines-claudes, confiture de 26
Rhubarbe
chutney à la – 98
confiture de – aux fraises 25
Rhum 56
abricots au curaçao et au – 59
papayes au – 60
prunes au – 58
xérès ou – enragé 65
Rocouyer, huile aux graines de 110
Romarin
feta à l'huile d'olive et au – 116
huile au – 112
pommes épicées au – 86
vinaigre au – et à la toute-épice 120
Rumtopf 58

S

Sachets (idée de présentation) 138
Salage des légumes (pour mise au vinaigre) 73
Sauge
huile à l'italienne 112
Saumure 73

Sel
à l'estragon 128
aromatisé 128
pour faire dégorger légumes et fruits 72, 73
Sirop(s) de fruits 66-69
d'ananas et citron vert 67
de fraise 68
de kiwi et fruit de la Passion 69
Stockage *voir* Fermeture et stockage
Sucre
à l'orange ou au citron 130
à la cannelle 130
chutneys 90
confitures 14, 15
conserves au vinaigre 72
cordiaux et sirops 66
crèmes aux fruits 51
fruits à l'alcool 56
gelées 40
pèse-sirop 15, 16
purées de fruits 47
tiédi 20, 36, 44
vanillé 130
Sureau, confiture de groseilles à maquereau aux fleurs de – 27

T

Tangerines, marmelade de 36
Thé, pruneaux épicés au – Earl Grey 89
Tomate(s)
chutney à la poire et à l'oignon 98
chutney à la – 94
chutney épicé aux poivrons 99
condiment à la – et au raifort 102
condiment de fin de saison 103
séchées à l'huile d'olive 115
Torréfaction des épices 126
Toute-épice, vinaigre au romarin et à la – 120

V

Vanille
eau-de-vie à la – 65
sucre vanillé 130
Verveine odorante
huile thaï parfumée 111
Vin 56
d'abricot à l'eau-de-vie 64
de fraise 64
poires au – rouge 60
vinaigre de – 72, 117
Voir aussi Vins et alcools aromatisés
Vins et alcools aromatisés
eau-de-vie à la cerise 63
eau-de-vie à la vanille 65
gin à la prunelle 64
liqueur de cassis 65
liqueur de whisky aux herbes 65
préparation 62
vin d'abricot à l'eau-de-vie 64
vin de fraise 64
xérès ou rhum enragé 65
Vinaigre(s)
à l'ail 120
à l'estragon 121
à la framboise 121
à la myrtille 118
aromatisés 117-121
au bouquet d'herbes 121
au romarin et à la toute-épice 120
aux herbes de Provence 119
de vin 72, 117
épicé aux mûres 119
épicé pour pickles 120
fruits au – 84-89
légumes au – 76-83
parfumé à l'orange 119
pour conserves 72, 74
Vodka, poires à la 58

W

Whisky 56
liqueur de – aux herbes 65
raisin au – 60

X

Xérès
ou rhum enragé 65
vinaigre de – 117

Z

Zeste
marmelade d'oranges aux – d'agrumes 36
séchage 110

REMARQUES

• La préparation des conserves nécessite de respecter quelques règles simples pour s'assurer que la consommation sera sans danger, entre autres, une propreté parfaite, l'utilisation d'un matériel de qualité, un respect strict des indications fournies, ou encore un taux d'acidité correct des ingrédients.
Les aliments proposés dans cet ouvrage ont été photographiés aussitôt après avoir été préparés, et tous ne sont pas présentés dans des récipients étanches à l'air. Ce livre n'a pas d'autre but que de donner des recettes et des directives générales. Si vous désirez conserver vos préparations plus longtemps qu'il est indiqué, vous devrez avoir recours à des méthodes de conservation spécifiques. Dans tous les cas, l'éditeur n'assume aucune responsabilité quant à la conservation des denrées confectionnées à partir des recettes de cet ouvrage.

• Les couleurs de certaines préparations sont susceptibles de s'atténuer après un stockage prolongé.

Acquis avec l'aide du Centre National du Livre

Moutardes ❖ Condiments ❖ Épices ❖ Marmelades ❖ Confitures

❖ Herbes ❖ Fromages ❖ Vinaigres ❖ Gelées

❖ Beurres ❖ Crèmes ❖ Alcools ❖ Huiles

L'Art de CONSERVER

FRUITS et LÉGUMES

Illustrées de superbes photographies originales en couleurs, plus de 200 recettes savoureuses qui vous permettront de déguster toute l'année fruits et légumes de saison délicieusement aromatisés, cuisinés, accommodés.

171279-3
ISBN 2-263-02236-8
9 782263 022364
3 1909 00564 0722
SOLAR